REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

BOLLETTINO UFFICIALE

2° SUPPLEMENTO ORDINARIO N. 8
DEL 12 MARZO 2007
AL BOLLETTINO UFFICIALE N. 10
DEL 7 MARZO 2007

SO 08

Anno XLIV S.O.n.8 **€5,00**
spedizione in a.p.70% DCB Trieste
In caso di mancato recapito inviare
al CPO di Trieste per la restituzione
al mittente previo pagamento resi

Il "Bollettino Ufficiale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia" si pubblica di regola il mercoledì; nel caso di festività la pubblicazione avviene il primo giorno feriale successivo. La suddivisione in parti, l'individuazione degli atti oggetto di pubblicazione, le modalità ed i termini delle richieste di inserzione e delle successive pubblicazioni sono contenuti nelle norme regolamentari emanate con DP Reg. n. 0436/ Pres. del 9 novembre 2006, pubblicato sul BUR n. 47 del 22 novembre 2006. Dal 1° gennaio 2007 è disponibile, sul medesimo sito con accesso riservato all'utenza registrata, la versione del Bollettino Ufficiale firmata digitalmente dal responsabile di Redazione e pertanto con valore giuridico a tutti gli effetti.

Sommario parte prima Leggi, regolamenti e atti della Regione

Parte Prima Leggi, regolamenti e atti della Regione

07_SO8_1_DGR_301

Deliberazione della Giunta regionale 16 febbraio 2007, n. 301

LR 8/2004 - Agenzia regionale per lo sviluppo rurale ERSA - Approvazione disciplinari di produzione elaborati per categoria di prodotto ai sensi della LR 21/2002, art. 3.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTA la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 che istituisce la nuova Agenzia regionale per lo sviluppo rurale quale trasformazione della già ERSA istituita con la L.r. 1 ottobre 2002, n, 24, nonché la delibera della Giunta regionale n. 1765 del 2.7.2004 di riparto delle competenze in materia di agricoltura, fra l'Amministrazione regionale e l'Agenzia, in applicazione della citata L.r. 8/04;

VISTO il decreto del Presidente della Regione n. 0159/Pres. del 13 maggio 2004 di conferimento dell'incarico di Direttore Generale dell''Agenzia regionale per lo sviluppo rurale – ERSA;

VISTA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21,. Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità, in particolare l'art. 3, comma 2 prevede le modalità di stesura dei disciplinari di produzione da parte dell'Ersa; l'art. 3, comma 4 prevede tra l'altro che i disciplinari di produzione "successivamente all'approvazione della Giunta regionale, sono pubblicati sul Bollettino Ufficiale della Regione e comunicati, ai sensi dell'art. 8 della Direttiva 98/34/CE, del 22 giugno 1998 alla Commissione dell'Unione europea";

VISTO il decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 69 di data 11 maggio 2006 di approvazione del "Disciplinare per la produzione di piantine da orto, aromatiche e piccoli frutti";

VISTO il decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 74 di data 23 maggio 2006 di approvazione del "Disciplinare tecnico per la produzione di ricotta fresca";

VISTO il decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 80 di data 29 maggio 2006 di approvazione del "Disciplinare tecnico per la produzione di formaggio Valbrunella";

VISTO il decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 81 di data 29 maggio 2006 di approvazione del "Disciplinare tecnico per la produzione di formaggio Latteria Venzone";

VISTO il decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 88 di data 12 giugno 2006 di approvazione del "Disciplinare per la produzione di lattughe e simili ed erbe fresche ottenute con tecniche di coltivazione fuori suolo";

VISTO il decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 89 di data 12 giugno 2006 di approvazione del "Disciplinare per la produzione di mais in granella ad uso industriale";

VISTO il decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 90 di data 12 giugno 2006 di approvazione del "Disciplinare per la produzione di Mela";

VISTO il decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 99 di data 29 giugno 2006 di approvazione del "Disciplinare tecnico della patata a produzione integrata" e "Norme tecniche di coltura";

VISTO il decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 110 di data 10 luglio 2006 di approvazione del "Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Latteria di Fagagna";

VISTO il decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 9 di data 18 gennaio 2007 di approvazione del "Disciplinare tecnico per la produzione di agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia";

VISTO il decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 10 di data 18 gennaio 2007 di approvazione del "Disciplinare tecnico per la produzione di formaggi caprini";

RITENUTO di approvare i disciplinari di cui ai citati decreti del Direttore Generale dell'Ersa;
VISTO lo Statuto regionale;
VISTO l'art. 12 della L.R. 20.03.2000, n. 7;
SU PROPOSTA dell'Assessore regionale alle risorse agricole, naturali, forestali e montagna
all'unanimità,

DELIBERA

1) di approvare i seguenti disciplinari allegati al presente provvedimento:
"Disciplinare per la produzione di piantine da orto, aromatiche e piccoli frutti" approvato con decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 69 di data 11 maggio 2006:
"Disciplinare tecnico per la produzione di ricotta fresca" approvato con decreto del Direttore Generale n. 74 di data 23 maggio 200;
"Disciplinare tecnico per la produzione di formaggio Valbrunella" approvato con decreto del Direttore Generale n. 80 di data 29 maggio 2006;
"Disciplinare tecnico per la produzione di formaggio Latteria Venzone" approvato con decreto del Direttore Generale n. 81 di data 29 maggio 2006;
"Disciplinare per la produzione di lattughe e simili ed erbe fresche ottenute con tecniche di coltivazione fuori suolo" approvato con decreto del Direttore Generale n. 88 di data 12 giugno 2006;
"Disciplinare per la produzione di mais in granella ad uso industriale" approvato con decreto del Direttore Generale n. 89 di data 12 giugno 2006;
"Disciplinare per la produzione di Mela" approvato con decreto del Direttore Generale n. 90 di data 12 giugno 2006;
"Disciplinare tecnico della patata a produzione integrata" e "Norme tecniche di coltura" approvato con decreto del Direttore Generale n. 99 di data 29 giugno 2006;
"Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Latteria di Fagagna" approvato con decreto del Direttore Generale n. 110 di data 10 luglio 2006;
"Disciplinare tecnico per la produzione di agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia" approvato con decreto del Direttore Generale n. 9 di data 18 gennaio 2007;
"Disciplinare tecnico per la produzione di formaggi caprini" approvato con decreto del Direttore Generale dell'Ersa n. 10 di data 18 gennaio 2007.
2) I disciplinari saranno pubblicati sul Bollettino Ufficiale della Regione.
3) I disciplinari saranno comunicati alla Commissione dell'Unione europea, ai sensi dell'articolo 8 della Direttiva 98/34/CE del 22 giugno 1998.

IL PRESIDENTE: ILLY
IL SEGRETARIO GENERALE: ZOLLIA

07_SO8_1_DGR_301_ALL1

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 301 DEL 16 FEBBRAIO 2007

DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI PIANTINE DA ORTO, AROMATICHE E PICCOLI FRUTTI IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002

REVISIONE	DATA	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE	APPROVAZIONE
00	11-02-2005	Emissione documento	
01	06-06-05	Modifiche paragrafo 2.3, 3, 3-2	
02	27-09-05	Modifiche a pag 8, 9, 11, 14	

COLTIVIVIAMO	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI PIANTINE DA ORTO, PICCOLI FRUTTI E PIANTE AROMATICHE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 2	Del 27-09-05
		Pagina 2 di 23	

INDICE

1 GENERALITA'

1.2 MOTIVAZIONE ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

Lo scopo per cui COLTIVIVIAMO ha adottato un Disciplinare tecnico di rintracciabilità conforme alla Norma UNI 11020 è quello di dimostrare la conformità delle proprie produzioni ai criteri contenuti nella legge Regionale Friuli Venezia Giulia n° 21 del 13.08.2002 per il conseguimento del marchio A.Q.U.A.

1.3 OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il prodotto oggetto di certificazione è costituito da :

Piantine da orto, da piccoli frutti e piantine aromatiche coltivati con metodo biologico

Il disciplinare tecnico comprende le fasi di :

- Semina
- Coltivazione (comprendendo fertilizzazione e trattamenti antiparassitari)
- Vendita

1.4 DESCRIZIONE DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE

COLTIVIVIAMO è un associazione formata dalle seguenti aziende: "Azienda Agricola Fontanaflor di Querin Umberto"; "Azienda agricola di floricoltura la Ginestra di Alzetta Stefano & C. S.S."; azienda agricola "Peterlunger Daniele".

L'associazione si prefigge la progettazione, il coordinamento, la gestione e la realizzazione di iniziative e programmi finalizzati alla valorizzazione delle produzioni agricole di qualità. In particolare l'associazione si propone di realizzare le iniziative ed i programmi rientranti nella "misura m" (Commercializzazione dei prodotti agricoli di qualità) del Piano di sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia (PSR), sottomisura "m1"(Commercializzazione dei prodotti agricoli di qualità), azione "1" (valorizzazione delle produzioni agricole di qualità.

Le aziende associate intendono valorizzare le proprie produzioni coltivate con metodo biologico.

1.5 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1.5.0 RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

- Legge Regionale Friuli Venezia Giulia n. 21 del 13/08/2002 "Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità"
- Reg. CE 1257/99 approvato dalla Commissione delle Comunità europee con decisione del 29 settembre 2000 n. C (2000) 2902 def.
- Regolamento applicativo della misura m "Commercializzazione dei prodotti agricoli di qualità " del Piano di Sviluppo Rurale del Friuli Venezia Giulia (PSR) sottomisura m1 "commercializzazione dei prodotti agricoli di qualità" azione 1: " Valorizzazione delle produzioni agricole di qualità"
- Reg. CEE n.2092/91 del Consiglio del 24 giugno 1991 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.
- legge 18/06/1931 n.987, recante disposizioni per la difesa delle piante coltivate e dei prodotti agrari delle cause nemiche,
- Decreto legislativo 30/12/92 n. 536, relativo all'attuazione della Direttiva del consiglio n. 91/6837CEE del 19/12/1991, concernente le misure di protezione contro l'introduzione negli Stati membri di organismi nocivi ai vegetali e ai prodotti vegetali,
- D.M. 31/01/1996 recante " Misure di protezione contro l'introduzione nel territorio della Repubblica italiana di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali"

1.5.1 RIFERIMENTI NORMATIVI

- NORMA UNI 11020/2002: Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: principi e requisiti per l'attuazione

1.5.2 ALTRI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Schede tecniche prodotti acquistati
- Statuto dell'associazione

2 CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO

2.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Si tratta di piantine da orto, di piccoli frutti e piante aromatiche prodotte con metodo biologico, poste sul mercato sia per il consumo fresco che per una successiva messa a dimora.

Le caratteristiche peculiari di ogni piantina oggetto di certificazione sono contenute nella relativa Scheda Tecnica di Prodotto a cui si rimanda.

2.2 CARATTERISTICHE REGOLAMENTARI E NORMATIVE

Le produzioni di piantine messe in commercio dall'Associazione Coltiviviamo sono coltivate secondo le modalità previste per le coltivazioni biologiche (Reg. CEE n.2092/91)

2.3 CARATTERISTICHE CERTIFICABILI DEL PRODOTTO

Le caratteristiche certificabili del prodotto sono:

1. lo svolgimento dell'intero ciclo produttivo in aziende collocate nel territorio della regione Friuli Venezia Giulia;
2. la certificazione dell'intero ciclo produttivo secondo quanto previsto dal Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni;
3. l'ottenimento delle piantine mediante l'utilizzo di:
   - 3.a. materiale di propagazione certificato ai sensi del Reg. CEE 2092/91 di provenienza nazionale o comunitaria
   - 3.b. materiale di propagazione convenzionale di provenienza nazionale o comunitaria autorizzati dall'e.n.s.e, in deroga al Reg CEE 2092/91;
   - 3.c. materiale di propagazione autoprodotto nelle singole aziende, ottenuto da piante madri certificate secondo quanto previsto dal Reg CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni;
4. la rintracciabilità delle piantine attraverso tutti i processi produttivi, dalla semina fino alla vendita;
5. la presenza, all'atto della vendita, delle seguenti caratteristiche:
   - 5.a. dimensioni e caratteristiche corrispondenti a quelle descritte nelle Schede Tecniche di Prodotto di ogni piantina, così da garantire l'ottimale stato vegetativo per successivo utilizzo;
   - 5.b. esenzione da attacchi parassitari, ferite o difetti al fusto e alle foglie e carenze nutrizionali.

2.4 CARATTERISTICHE COMMERCIALI

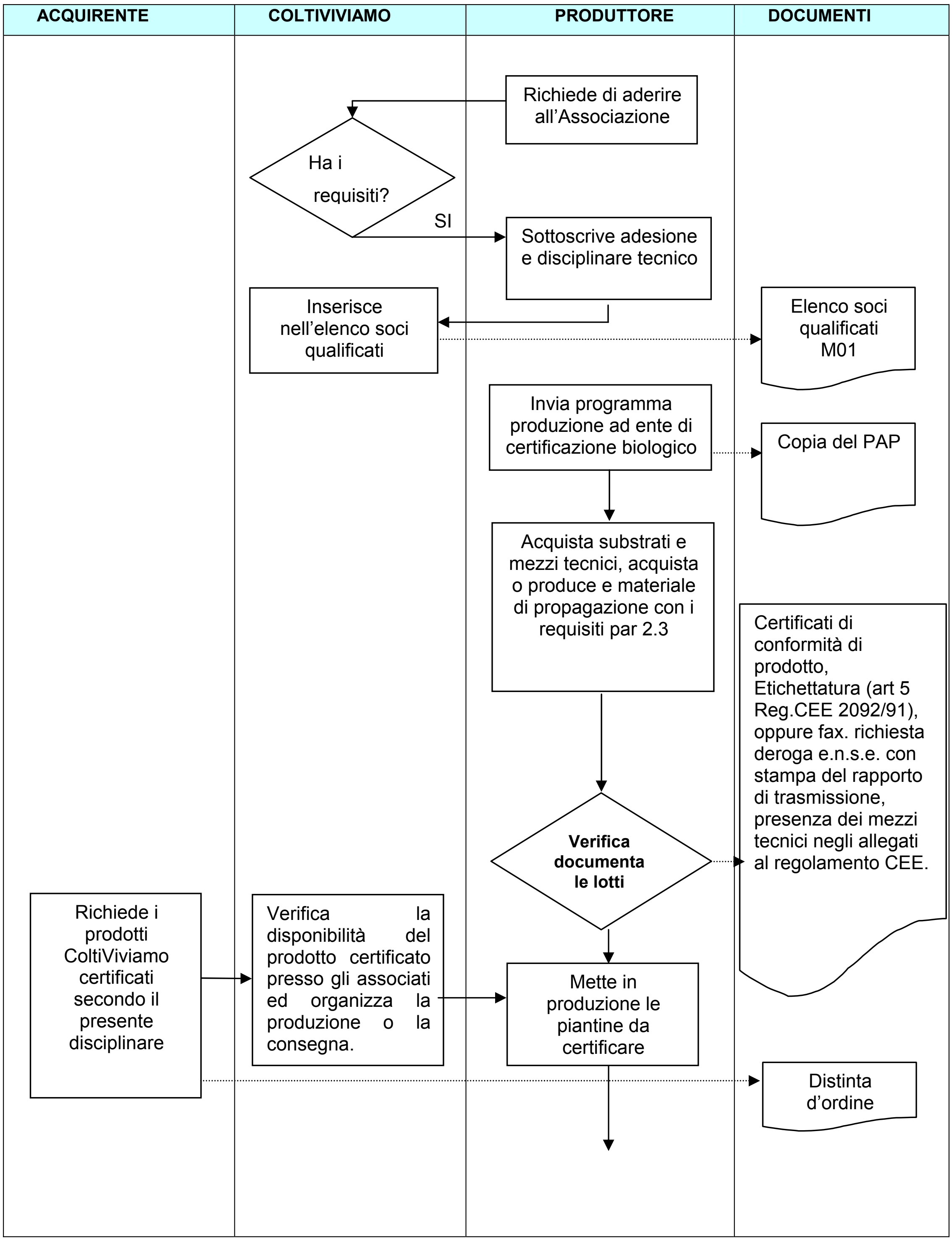
Le piantine vengono vendute in vasetto, oppure in confezioni meglio definite nelle Schede Tecniche di Prodotto. L'imballo riporta il numero di lotto, il logo Coltiviviamo, il logo AQUA (quando presente) e il logo dell'Ente di certificazione del sistema di rintracciabilità.

Nel caso in cui il prodotto non dovesse risultare conforme sarà venduto senza l'apposizione dei loghi AQUA e dell'Ente di certificazione del sistema di rintracciabilità.

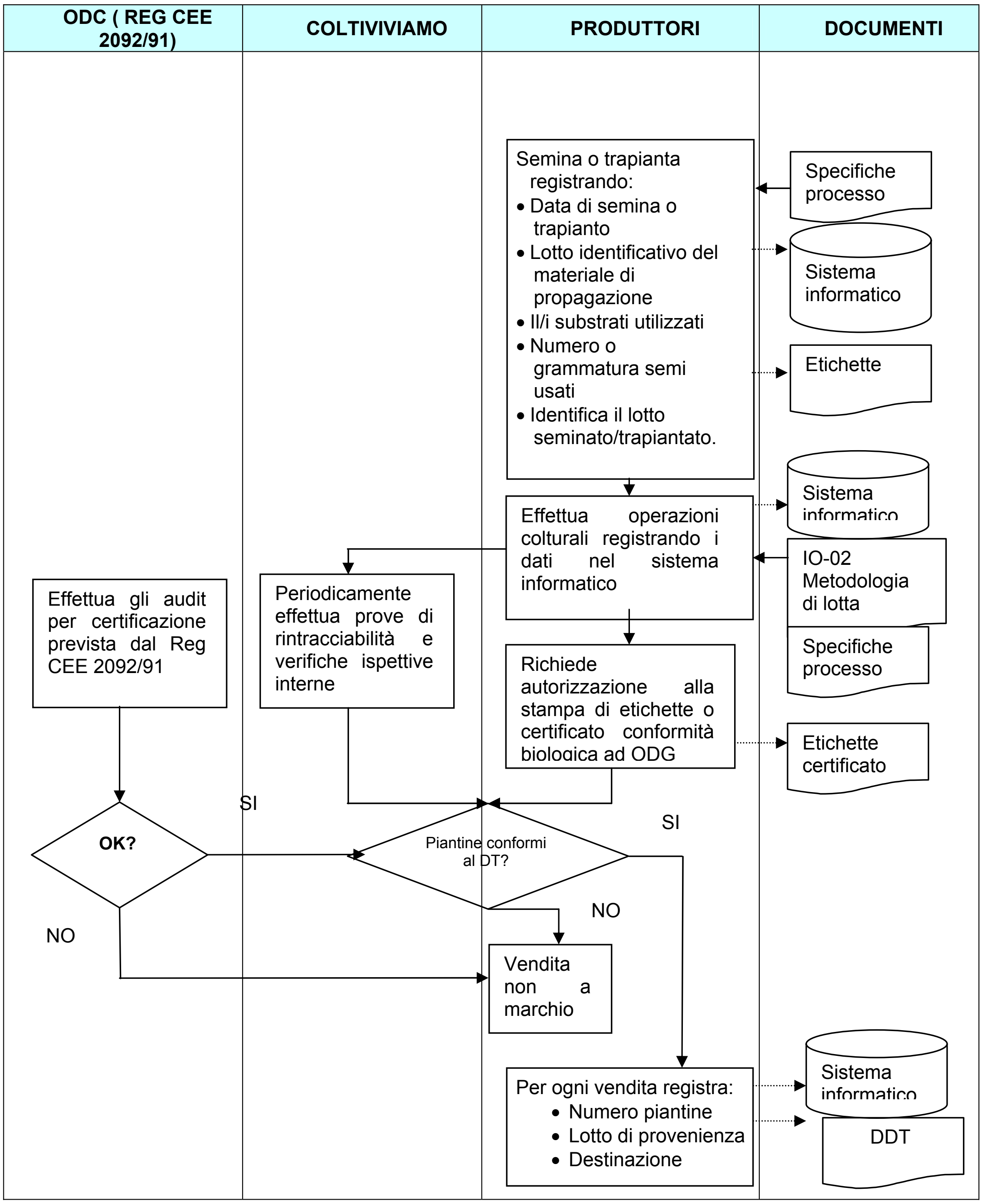
2.5 DESCRIZIONE DEL PROCESSO

Di seguito è riportato il diagramma di flusso che schematizza le fasi e le responsabilità e le registrazioni dei soggetti coinvolti nella filiera:

COLTIVIVIAMO	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI PIANTINE DA ORTO, PICCOLI FRUTTI E PIANTE AROMATICHE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 2	Del 27-09-05
		Pagina 8 di 23	



COLTIVIVIAMO	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI PIANTINE DA ORTO, PICCOLI FRUTTI E PIANTE AROMATICHE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 2	Del 27-09-05
		Pagina 9 di 23	



Tutto il processo produttivo, dall'acquisto delle materie prime fino alla consegna del prodotto finito è sottoposto alle norme stabilite dal Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, in materia di agricoltura biologica.

Il materiale per la propagazione può provenire anche da piantine coltivate presso i soci qualificati di COLTIVIVIAMO, purchè rispondano alla normativa applicabile e ai requisiti del presente disciplinare.

Il ciclo produttivo comprende:

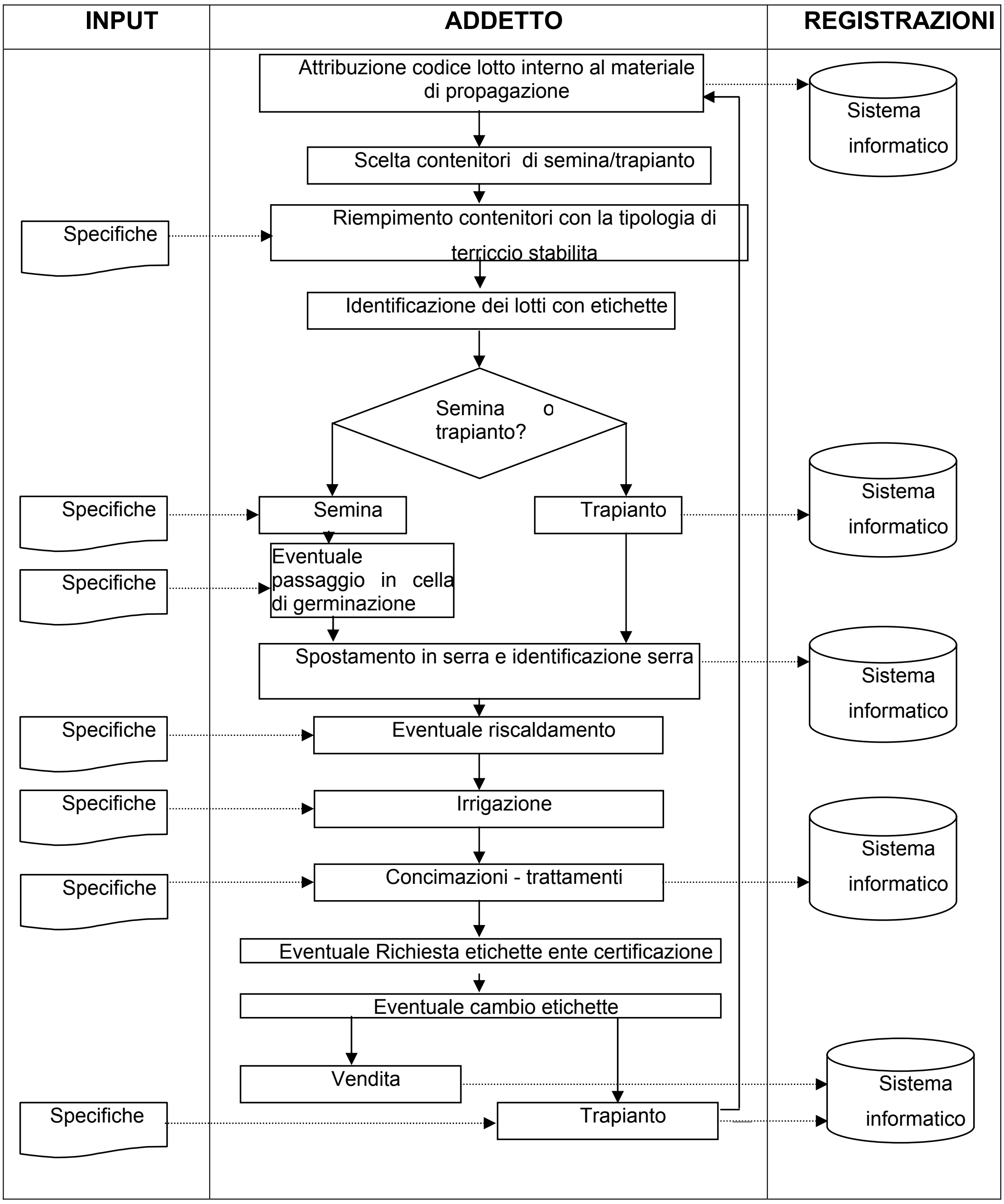
- la semina od il trapianto del materiale di propagazione presso le serre delle aziende del gruppo,
- l'irrigazione;
- la fertilizzazione e trattamenti antiparassitari
- gli eventuali trapianti;

I dettagli del ciclo produttivo delle singole piantine sono riportati nelle Specifiche di Coltivazione.

I concimi, i prodotti per i trattamenti antiparassitari, i terricci, i materiali da imballo e ogni altro elemento che entra nel processo di produzione e che abbia effetto sulla qualità finale, sono acquistati dalle aziende agricole secondo le specifiche definite al momento dell'ordine e riportate nelle relative schede tecniche conservate a cura di ciascuna azienda. I prodotti acquistati sono conservati separatamente presso il magazzino di ciascuna azienda, in modo tale da consentire un efficace riconoscimento e gestione per lotti.

Il diagramma seguente riporta il ciclo di coltivazione comune a tutte le piante con rimandi alle specifiche per ciascuna tipologia.

COLTIVIVIAMO	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI PIANTINE DA ORTO, PICCOLI FRUTTI E PIANTE AROMATICHE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 2	Del 27-09-05
		Pagina 11 di 23	



3 DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA'

3.1 ORGANIZZAZIONI, RESPONSABILITA' E FLUSSI MATERIALI COINVOLTI

I soci coltivatori, che compongono la struttura organizzativa di COLTIVIVIAMO, sono inseriti **nell'elenco (M01)** che riporta per ogni socio:

- Ragione sociale
- Principali responsabili (approvvigionamento, processo produzione, risorse)

In particolare nella tabella seguente sono riportate le principali responsabilità e flussi materiali coinvolti per ciascun soggetto:

SOGGETTO	RESPONSABILITA'	FLUSSI MATERIALII COINVOLTI
SOCI COLTIVATORI	• Sottoscrivono il presente disciplinare • Acquistano e verificano l'idoneità del materiale di propagazione in entrata • Effettuano il controllo documentale dei prodotti in entrata • Acquistano substrato e gli altri mezzi tecnici di produzione • Eseguono la semina ed il trapianto • Documentano le operazioni colturali eseguite • Identificano i lotti • Registrano tutti i dati di rintracciabilità • Richiedono l'autorizzazione alla stampa delle etichette o i certificati di conformità all'o.d.c.	• Sementi • Prodotti fitosanitari e fertilizzanti • Acqua • Aree di coltivazione • Piantine
COLTIVIAMO	• Redige, approva e revisiona il presente Disciplinare Tecnico, le procedure e la modulistica che documenta l'attività svolta. • Coordina le registrazioni e stabilisce i criteri del sistema di rintracciabilità comune a tutti i soci • Supervisiona la gestione delle non conformità	• nessuno

3.2 MODALITA' DI IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO NELLE E TRA LE ORGANIZZAZIONI

I criteri di identificazione messi in atto consentono la ricostruzione documentale delle quantità e l'identificazione dei lotti e dei mezzi tecnici utilizzati nella coltivazione di ciascun lotto di piantine poste in commercio.

COLTIVIVIAMO è dotata di un sistema di registrazione informatico che grazie al codice lotto permette la rintracciabilità delle piantine prodotte.

Al momento della commercializzazione l'unità minima di vendita viene identificata dalle seguenti informazioni:

- Specie o specie e varietà
- N° lotto: N° Y XXXX 0000 /B
  - Y: Azienda
  - XXXX= Anno di produzione
  - 0000= Numero progressivo assegnato dal sistema informatico corrispondente al lotto di semina o trapianto della propagazione vegetativa
  - /B = Ulteriore cifra assegnata dal sistema informatico, presente solo nel caso in cui il lotto di semina originale venga suddiviso in lotti minori soggetti a diverse operazioni.
- Logo Coltiviviamo
- Logo dell'ente di certificazione del sistema di rintracciabilità
- Logo AQUA.

Inoltre nella confezione saranno riportati le diciture previste dall'art 5 del Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni.

Il numero di lotto rende rintracciabili le seguenti informazioni:

1) Azienda produttrice all'interno di ColtiViviamo;

2) Data di semina o trapianto;

3) Provenienza del materiale di propagazione;

4) Quantità del materiale di propagazione impiegato al momento della semina e del trapianto;

5) Operazioni colturali eseguite e prodotti impiegati

6) Serra di coltivazione

7) Tipo e origine di substrato di semina o trapianto ed altri eventuali mezzi tecnici utilizzati al momento della semina o del trapianto.

Infine per ogni vendita di prodotto certificato secondo il presente Disciplinare Tecnico, **nella documentazione fiscale (DDT o fattura di vendita)** vengono indicati:

- Il numero di piantine
- Il lotto di appartenenza

Nel modulo **M09 Verifica idoneità** vengono registrati gli esiti dei controlli finali.

Il sistema informatico e di etichettatura permettono di risalire a tutte le informazioni sopra di cui ai precedenti punti 1), 2), 3), 4), 5), 6), e 7).

In modo schematico si riassume, per ciascun elemento di rintracciabilità citato :

- il responsabile della registrazione;
- il supporto su cui viene riportata la registrazione.

Fase	Responsabile	Informazioni	Tipologia documento
Semina e Trapianto	Socio coltivatore	• Data di semina o trapianto • Produttore sementi materiale derivante da propagazione vegetativa • Produttore del substrato e lotto • Quantità del materiale di propagazione impiegato	• Sistema informatico (Programma informatico) • Codice lotto attribuito • Documentazione fiscale del materiale di propagazione • Certificazione del materiale di propagazione o richiesta di deroga all'e.n.s.e. • Scheda colturale compilata dal sistema informatico
Coltivazione	Socio coltivatore	• Numero di piantine o talee trapiantate • Provenienza del lotto di piantine • Data e tipo di operazioni colturali eseguite • Prodotti impiegati • Problemi fitosanitari riscontrati	• Sistema informatico (programma informatico) • Codice lotto • Registrazioni richieste dagli Organismi di certificazione biologica
Vendita	Socio coltivatore	• Il numero di piantine • Il lotto di provenienza • Destinatario (dal DDT o fattura) • Verifica requisiti	• Sistema informatico (Programma informatico) • Documentazione fiscale • M09 Verifica idoneità

COLTIVIVIAMO	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI PIANTINE DA ORTO, PICCOLI FRUTTI E PIANTE AROMATICHE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 2	Del 27-09-05
		Pagina 15 di 23	

4 PIANO DELLE VERIFICHE DI EFFICACIA

Requisiti	Frequenza	Tipo di verifica	Responsabilità	Reg
Aderenza alle schede di coltivazione per esenzione da attacchi parassitari	semestrale	Analisi reclami inerenti presenza parassitari	Responsabile aziendale	Verbale di verifica
Piantine esenti da attacchi parassitari	Semestrale	Analisi reclami inerenti problemi riscontrati sulla conformità piantine alle caratteristiche definite nelle specifiche	Responsabile aziendale	Verbale di verifica
Rintracciabilità	Ogni tre mesi	Test di rintracciabilità completa di tutte le componenti previste dal disciplinare su una piantina per tipologia di varietà in vendita (secondo la stagione)	Responsabile aziendale	Report verifica tracciabilità

5 GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI

Quando viene rilevato che, per un lotto o parte di esso, non vengono rispettati i requisiti definiti o richiamati nel presente disciplinare tecnico (prodotto non conforme), ciascun operatore è tenuto ad identificare i prodotti non conformi, mediante segnalazione sulla scheda di registrazione M03 e deve avvisare il proprio responsabile che è tenuto a valutare la non conformità e a decidere il trattamento.

Nel caso in cui i problemi emersi mettano in dubbio i risultati delle lavorazioni precedentemente eseguite, il responsabile valuta l'influenza della non conformità stessa sui risultati delle lavorazioni a partire dalla data in cui è ragionevole attendersi che la non conformità stessa non esistesse e procede al declassamento del prodotto ottenuto durante la situazione di perdita di controllo del processo.

La registrazione della non conformità e dei reclami, deve essere eseguita su un modello "**M03** " che riporta:

- identificazione del prodotto non conforme
- quantitativo di prodotto interessato;
- descrizione della causa della non conformità;
- decisioni in merito al prodotto non conforme e data di attuazione.

Il responsabile di funzione, ha autorità per decidere di scartare il prodotto che non ha rispettato le specifiche definite nel presente Disciplinare.

Il prodotto non conforme, opportunamente identificato può essere destinato ad altri utilizzi diversi da quelli oggetto di certificazione secondo il presente Disciplinare.

Qualora la non conformità si riferisca a prodotto finito già distribuito viene attivata la **procedura di richiamo** che mediante l'identificazione del lotto e dei destinatari consente di recuperare la merce presso i luoghi di destinazione.

6 AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

Dall'analisi delle non conformità e dei reclami, in base alla loro gravità e frequenza, vengono avviate e gestite opportune Azioni Correttive e Preventive, finalizzate al miglioramento continuo, grazie ad attività volte ad eliminare le cause di reali o potenziali di Non Conformità.

Le azioni correttive e preventive avviate e gestite ed i risultati ottenuti comprese le verifiche di efficacia devono essere registrate nel **modulo M03**.

7 ADDESTRAMENTO

Il personale coinvolto nella gestione del processo produttivo deve avere le competenze necessarie a garantire il rispetto delle specifiche del prodotto definite dal presente disciplinare.

Le attività relative all'addestramento del personale comprendono:

- informazione e formazione volte a fornire al personale conoscenze, competenze ed esperienze necessarie ad eseguire adeguatamente le mansioni di propria competenza;
- motivazione volta a far si che il personale sia consapevole dell'importanza e dell'influenza delle proprie mansioni nel contesto aziendale e che quindi possa dare il proprio contributo nel processo continuo di miglioramento.

Le attività di formazione si rendono necessarie quando:

- viene assunto nuovo personale;
- personale già presente viene assegnato a nuovo incarico;
- vengono acquisite nuove tecnologie e/o apparecchiature;
- vengono attivate nuove procedure e/o istruzioni.

L'efficacia dell'addestramento viene misurata dal diretto responsabile di area e se giudicato conforme, viene registrato **sulla scheda personale (M04)** di ciascun operatore coinvolto nei processi produttivi

8 VERIFICA PERIODICA INTERNA DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

COLTIVIAMO pianifica e organizza attività di verifica per stabilire il grado di conformità del proprio sistema di gestione ai requisiti del presente disciplinare e la valutazione dell'efficace e continua attuazione di quanto definito negli obiettivi perseguiti.

La frequenza con cui vengono effettuate tali verifiche è correlata ai seguenti aspetti:

- Risultati delle precedenti verifiche
- Azioni correttive attuate di cui viene verificata l'efficacia
- Modifiche al sistema di gestione
- Reclami

In ogni caso tutte le organizzazioni della filiera devono essere verificate almeno una volta all'anno.

La pianificazione della verifica ispettiva viene effettuata mediante la stesura di un Programma dettagliato di verifica ispettiva in cui si indica la data e ora di inizio e fine

prevista per la VII, la/e funzione/i interessata/i e personale che deve rendersi disponibile durante la VII, i documenti di riferimento (norma, procedure, istruzioni ecc.), gli obiettivi ed estensione della VII, il personale addetto alla VII e i destinatari di distribuzione.

Le attività di Verifica Ispettiva Interna vengono effettuate secondo quanto previsto dalla Norma UNI EN ISO 19011 e devono essere condotte da personale esterno od interno qualificato secondo quanto previsto dalla Norma citata che non ha diretta responsabilità nei settori verificati.

Viene preparata una lista di riscontro personalizzata (M07) predisposta a partire dalle indicazioni contenute nelle procedure/istruzioni che l'organizzazione ha adottato per il controllo operativo delle aree da sottoporre a verifica.

In particolare in sede di Verifica ispettiva interna dovrà essere documentata (M08) la prova di rintracciabilità e il bilancio di massa nonché la prova di richiamo del prodotto.

L'esito della VII viene registrato nel Rapporto di verifica ispettiva interna (M05) che viene rilasciato in copia ai responsabili dell'area verificata; oltre ad indicare i requisiti verificati e le evidenze osservate, riporta il giudizio complessivo in merito al grado di conformità dell'area verificata rispetto alle prescrizioni di riferimento. Sulla base delle risultanze registrate, i responsabili dell'area verificata hanno la responsabilità di proporre adeguate azioni correttive riportarle nel modulo M10. Le Azioni proposte vengono programmate da PRE.

Successive attività di VII vengono programmate per valutare l'efficacia delle azioni correttive intraprese.

9 RIESAME DELLA DIREZIONE

Il riesame del sistema di rintracciabilità viene effettuato, al completamento delle verifiche ispettive, almeno una volta all'anno comprendendo:

- Valutazione dei risultati delle verifiche ispettive interne
- Esame non conformità riscontrate
- Esame rapporti azioni correttive e preventive proposte/Effettuate
- Reclami clienti
- Verifica rintracciabilità e prova di reclamo
- Opportunità di apportare modifiche a procedure e di avviare azioni di miglioramento.

Tali riesami vengono documentati sotto forma di Rapporto di riesame nel quale vengono evidenziati:

- la data di effettuazione del riesame
- i documenti esaminati
- gli interventi correttivi necessari al funzionamento della filiera, le risorse necessarie, i tempi di realizzazione ed eventualmente la persona incaricata

10 SISTEMA DOCUMENTALE

10.1 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE

- Documenti interni:

I documenti di origine interna possono essere comuni a tutte le aziende e sono gestiti da COLTIVIAMO o caratteristici delle singole aziende e gestite autonomamente.

- Documenti prescrittivi o di riferimento:
  - Disciplinare Tecnico di riferimento (DT): documento base usato dall'Azienda per descrivere i criteri e le responsabilità con cui tutte le attività comprese nel campo di applicazione vengono gestite allo scopo di raggiungere gli obiettivi specificati. Esso esprime anche esplicitamente la volontà e le motivazioni per cui l'azienda intende perseguire gli obiettivi definiti nel DT.
  - Schede tecniche del prodotto finito: Documenti che descrivono le caratteristiche del prodotto.
  - Istruzioni (IO): sono disposizioni scritte che descrivono nel dettaglio le modalità esecutive, i riferimenti e le responsabilità per svolgere una definita e specifica attività, al fine di assicurare la standardizzazione delle prestazioni dell'Azienda.
  - Specifiche di coltivazione: Documenti che prescrivono le linee guida alle quali una processo di coltivazione deve risultare conforme.
- Documenti di registrazione (M): Sono documenti utilizzati per la registrazione dei dati aventi lo scopo di dimostrare oggettivamente il rispetto delle specifiche definite e costituire la base per l'elaborazione ed analisi dei dati utili al processo di miglioramento continuo.

- Documenti originati esternamente applicabili al sistema

Sono documenti che per i loro contenuti devono essere presi a riferimento dall'organizzazione essendo una loro non completa soddisfazione causa di perdita di prerequisiti (aspetti cogenti) sottintesi e attesi dal cliente o di assenza di requisiti specifici definiti contrattualmente.

- Leggi
- Normative
- Schede tecniche di concimi e prodotti acquistati

I documenti di origine esterna vengono gestiti autonomamente da ogni singola azienda.

10.2 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE INTERNA

Disciplinare tecnico

Il DT è un documento unico suddiviso in capitoli che riportano:

- l'oggetto di certificazione e il campo di applicazione;
- la descrizione e l'analisi del processo di produzione e i richiami ai documenti di dettaglio

Documenti di registrazione

Quando possibile riportano l'intestazione in ogni pagina indicante il nome dell'azienda, il titolo del documento, codifica e revisione. Se al documento non fosse possibile collegare un codice, esso verrà identificato comunque dal titolo.

Istruzioni operative

Scopo: descrive in modo sintetico lo scopo per cui il documento è stato emesso ; **Campo di applicazione:** descrive in modo sintetico quali sono le attività, i documenti, le fasi per le quali il documento è stato emesso e che devono essere eseguite secondo le modalità in esso descritte;

Definizioni (se necessarie): riporta la spiegazione di terminologie complesse, specialistiche o di acronimi,

Modalità operative: descrive in modo dettagliato come le attività definite nel campo di applicazione devono essere eseguite per raggiungere lo scopo definito. Questa parte può essere descritta da un testo supportato da diagrammi di flusso o semplicemente da diagrammi di flusso;

Responsabilità: definisce le responsabilità dell'esecuzione di quanto descritto nelle modalità operative;

Specifiche di coltivazione

Possono presentare un'intestazione simile a quello del presente disciplinare e riportano indicazioni inerenti il processo di coltivazione per ogni tipologia di pianta.

Schede tecniche di prodotto

Schede tecniche di prodotto: possono presentare un'intestazione simile a quello del presente disciplinare e possono essere strutturate nel seguente modo:

- Tipologia di prodotto
- Varietà
- Provenienza (seme o riproduzione vegetativa)
- Caratteristiche peculiari
- Standard di qualità fisiologica
- Imballaggio
- Note

10.3 IDENTIFICAZIONE DEI DOCUMENTI INTERNI

Ogni documento di origine interna deve essere identificato in modo univoco con

- titolo;
- data di emissione;
- stato di revisione.

E ove possibile

- codice alfanumerico descrittivo del tipo di documento

Istruzioni schede di registrazione, specifiche di coltivazione processo e di prodotto

I codici adottati sono i seguenti.

DOCUMENTO	codice
Istruzione	IO-XX
Documenti di registrazione	M-XX
Specifica di coltivazione	SC Prodotto

Schede tecniche di prodotto	ST Prodotto

XX= numero progressivo.

I documenti che vengono gestiti autonomamente dalle singole aziende sono identificati allo stesso modo con l'aggiunta del codice socio dopo il numero progressivo.

10.4 IDENTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DOCUMENTI DI ORIGINE ESTERNA

Essi mantengono il titolo, la data di edizione (leggi e norme), il cliente e la data (specifiche contrattuali) propri o altro elemento identificativo individuato dal responsabile aziendale al momento della loro acquisizione.

10.5 ELABORAZIONE, VERIFICA ED APPROVAZIONE

I documenti del sistema sono sottoposti ad approvazione prima della loro emissione; la responsabilità di queste azioni è assegnata secondo il seguente schema:

tipo di documento	**approvazione**
Disciplinare Tecnico	Rappresentante legale COLTIVIVAMO
Istruzioni comuni	Rappresentante legale COLTIVIVAMO
Schede tecniche di prodotto	Rappresentante legale COLTIVIVAMO
Specifiche di coltivazione	Rappresentante legale COLTIVIVAMO
Schede di registrazione	Rappresentante legale COLTIVIVAMO

Le istruzioni caratteristiche di ogni singola azienda vengono approvate dai rappresentanti delle aziende stesse.

La verifica ed approvazione del documento si evincono dalle firme dei responsabili sopraccitati presenti sull'originale del documento.

I documenti prescrittivi e i documenti di registrazione sono riportati **nel modulo M06 Elenco documenti** tenuto aggiornato

10.6 DISTRIBUZIONE

Copie in Distribuzione Controllata

I destinatari dei documenti prescrittivi e dei documenti di origine esterna che entrano a far parte del sistema sono riportati sul frontespizio del documento stesso.

10.7 MODIFICA AI DOCUMENTI DI ORIGINE INTERNA

Tutte le volte che si effettua una qualsiasi modifica a un documento prescrittivo, esso viene sottoposto a verifica e approvazione da parte delle stesse funzioni che avevano verificato e approvato la versione precedente.

Ogni aggiornamento di un documento (Disciplinare compreso) comporta l'innalzamento del suo stato di revisione.

La distribuzione delle copie aggiornate alle funzioni destinatarie comporta la sostituzione integrale del vecchio documento .

10.8 CONSERVAZIONE ED ARCHIVIO DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

Tutti i Documenti di Registrazione sono elencati nel DT: la loro conservazione viene fatta presso gli uffici aziendali in condizioni di protezione da inondazioni e incendi per almeno 5 anni.

Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale

E R S A

DIREZIONE

DECRETO N. 69 / DIR/GBP/gbp

OGGETTO: Legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. "Disciplinare per la produzione di piantine da orto, aromatiche e piccoli frutti" presentato dalla Associazione Coltiviviamo di Montereale Valcellina. Conformità ai requisiti previsti dalla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. Approvazione del disciplinare

L'anno 2006, il giorno 11 del mese di maggio, presso la sede dell'Ente in Gorizia, Via Montesanto 15/6,

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 concernente la trasformazione dell'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA, istituita con legge regionale 1 ottobre 2002, n. 24;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1070 del 29.04.2004 di nomina del Direttore Generale dell'Agenzia;

VISTA altresì la deliberazione della Giunta Regionale n. 1765 del 02.07.2004 di riparto delle competenze in materia di agricoltura, fra l'Amministrazione regionale e l'Agenzia, in applicazione della citata L.r. 8/2004;

VISTO il DPGR 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. "Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli enti regionali";

VISTI i decreti del Direttore Generale:

- n. 279 dd. 30.12.2005 avente per oggetto l'approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006 e il bilancio pluriennale 2006-2008 e il relativo documento tecnico di accompagnamento e specificazione;
- n. 280 dd. 30.12.2005 di approvazione del Piano operativo 2006;

VISTA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 art. 1, comma secondo ed art. 2, comma secondo, che affida all'ERSA tra l'altro il compito di:

- promozione ed organizzazione delle attività necessarie per ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità a carattere collettivo dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo pastorali, sia freschi che trasformati;
- individuazione dei prodotti da ammettere al marchio Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA);
- predisposizione dei disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto fresco o trasformato;

VISTO in particolare, che la LR 21/2002 prevede all'art. 3, comma 1 che i disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto, fresco o trasformato, ai fini dell'ammissibilità all'uso del marchio "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono comprendere al meno i seguenti elementi:

a) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;
b) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;
c) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale;

VISTO il **"**Disciplinare revisione 02 per la produzione di piantine da orto, aromatiche e piccoli frutti" presentato dalla Associazione Coltiviviamo di Montereale Valcellina, presentato in data 3 maggio 2006, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante, e le relative specifiche di coltivazione, allegato "sub B" al presente decreto, e schede tecniche di prodotto, allegato "sub C" al presente decreto, riferentesi ai seguenti prodotti:

- Piantine, seminate in seminiere ed eventualmente trapiantate, di: anguria, basilico, bieta costa, bietola, cavolo broccolo, cavolo di Bruxelles, cavolo cappuccio, cavolo cinese, cavolo fiore, cavolo verza, cetriolo, cicoria a palla, cicoria catalogna, cipolla, finocchio, fragola, invidia riccia, invidia scarola, lamponi, lattuga, melanzana, melone, peperone, pomodoro, porro, prezzemolo, ribes, sedano costa, sedano rapa, zucca e zucchino;
- Piantine, seminate in vaso da 10 cm di diametro senza trapianto, di: basilico genovese, basilico greco, basilico rosso, coriandolo, erba cipollina, lavanda, prezzemolo liscio, prezzemolo riccio, rosmarino, salvia e timo;

RITENUTO di approvare il **"**Disciplinare revisione 02 per la produzione di piantine da orto, aromatiche e piccoli frutti" presentato dalla Associazione Coltiviviamo di Montereale Valcellina, presentato in data 3 maggio 2006 e le relative specifiche di coltivazione e schede tecniche;

CONSIDERATO che detto disciplinare, nei suoi contenuti, comprende gli elementi previsti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RISCONTRATA la conformità del "Disciplinare, revisione 02, per la produzione di piantine da orto, aromatiche e piccoli frutti" presentato dalla Associazione Coltiviviamo di Montereale Valcellina, presentato in data 3 maggio 2006, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

CONSIDERATO che, giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria;

d e c r e t a

per le causali di cui in premessa:

- la conformità del “Disciplinare, revisione 02, per la produzione di piantine da orto, aromatiche e piccoli frutti” presentato dalla Associazione Coltiviviamo di Montereale Valcellina, presentato in data 3 maggio 2006, ai requisiti richiesti dall’art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

- di approvare il **“**Disciplinare revisione 02 per la produzione di piantine da orto, aromatiche e piccoli frutti” presentato dalla Associazione Coltiviviamo di Montereale Valcellina, presentato in data 11 ottobre 2005, allegato “sub A” al presente decreto del quale fa parte integrante, e le relative specifiche di coltivazione, allegato “sub B” al presente decreto, e schede tecniche di prodotto, allegato “sub C” al presente decreto, riferentesi ai seguenti prodotti:
  - Piantine, seminate in seminiere ed eventualmente trapiantate, di: anguria, basilico, bieta costa, bietola, cavolo broccolo, cavolo di Bruxelles, cavolo cappuccio, cavolo cinese, cavolo fiore, cavolo verza, cetriolo, cicoria a palla, cicoria catalogna, cipolla, finocchio, fragola, invidia riccia, invidia scarola, lamponi, lattuga, melanzana, melone, peperone, pomodoro, porro, prezzemolo, ribes, sedano costa, sedano rapa, zucca e zucchino;
  - Piantine, seminate in vaso da 10 cm di diametro senza trapianto, di: basilico genovese, basilico greco, basilico rosso, coriandolo, erba cipollina, lavanda, prezzemolo liscio, prezzemolo riccio, rosmarino, salvia e timo;;

- che giusta la previsione dell’art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Josef Parente

VISTO: IL PRESIDENTE: ILLY
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: ZOLLIA

07_SO8_1_DGR_301_ALL2

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 301 DEL 16 FEBBRAIO 2007

DISCIPLINARE TECNICO
PER LA PRODUZIONE DI
RICOTTA FRESCA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE
N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002

REVISIONE	DATA	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE	APPROVAZIONE
00	11-02-2005	Emissione documento	Presidente
01	20-05-05	Modifica paragrafo 1.2, 2.3, 2.4,3.1,3.2, 4.1, 8	Presidente
02	10-05-06	Modifica paragrafo 1.1, 1.3	Presidente

APROLACA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA FRESCA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 10-05-2006
		Pagina 2 di 24	

INDICE

1 GENERALITA'

1.1 MOTIVAZIONE ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

APROLACA ha adottato un Disciplinare tecnico per la produzione e la rintracciabilità di ricotta fresca prodotta dagli associati, al fine di rispettare i criteri definiti nella Legge regionale Friuli Venezia Giulia n° 21 del 13.08.2002 per l'ottenimento del marchio A.QU.A. e la conformità delle proprie produzioni alla Norma UNI 10939.

1.2 OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il prodotto oggetto di certificazione è costituito da

Ricotta in porzioni da 250-400 grammi sfuse, preincartate o preconfezionate;
Ricotta in pani da 500 o più grammi sfusi, preincartati o preconfezionati per la vendita al taglio o successiva lavorazione.

Il presente Disciplinare tecnico copre le fasi di:

1 Allevamento.
2 Raccolta e Ricevimento latte da soci delle Cooperative
3 Scelta del siero proveniente dalla caseificazione
4 Flocculazione e sgrondo
5 Confezionamento e conservazione
6 Commercializzazione.

La produzione ottenuta nel rispetto del presente disciplinare coinvolge quindi:

1 Il produttore di latte, puramente per la fase di conferimento
2 I trasportatori che portano il latte crudo dalle stalle ai caseifici
3 I caseifici che trasformano il latte ed ottengono ricotta dal siero di lavorazione

1.3 DESCRIZIONE DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE

A.PRO.LA.CA, Associazione Produttori Lattiero Caseari del Friuli-Venezia Giulia, è nata come una associazione di cooperative, costituita ai sensi e per gli effetti del reg. CEE 19 giugno 1978 n. 1360, della Legge 20 ottobre 1978 n. 674 e della Legge Regionale n. 41 del 23 agosto 1984, senza scopo e fini di lucro, per la valorizzazione delle produzioni lattiero-casearie, la commercializzazione delle stesse in armonia con gli indirizzi della politica agricola comunitaria e la programmazione nazionale e regionale.

Dal **17/06/2005** con registrazione n. 180132 al repertorio economico amministrativo della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Udine l' Associazione Produttori Lattiero-Caseari del Friuli Venezia Giulia si è trasformata in **APROLACA Società Cooperativa Consortile Agricola**, restando immutate partita IVA e ubicazione.

L'APROLACA è operativa dal 01/07/2005 con l'approvazione nell'Assemblea del 29/07/2005 del Regolamento interno dei servizi consortili e della sezione speciale di commercializzazione.

La Società Cooperativa consortile Agricola svolge la propria attività nell'area territoriale ed Amministrativa della Regione Friuli-Venezia Giulia, nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari che si producono e commercializzano nell'ambito territoriale della stessa.

I caseifici coinvolti sono rappresentati sia da piccole realtà, le tradizionali latterie di zona, che raccolgono e trasformano 20-50 qli di latte al giorno, sia da stabilimenti di dimensioni maggiori (1.200 qli latte/giorno).

La maggior parte delle Cooperative aderenti sono caratterizzate dalla presenza fra le loro lavorazioni della produzione di formaggio Montasio DOP.

1.4 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1.4.1 RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

1. **legge Regionale Friuli Venezia Giulia N° 21 del 13/08/2002**
2. 283 del 27/04/1962: "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari";
3. n. 327 del 26/03/1980: "Regolamento di esecuzione della L. 283/62 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle

sostanze alimentari e delle bevande;

4 L. 142 del 19 febbraio 1992: “Disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alle Comunità Europee” *(formaggi magri, alleggeriti e grassi);*

5 Dir. CEE/92/46 relativa alle norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte;

6 D.L. n. 109 del 27/01/92: “Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l’etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari”;

7 D.M. n.209 del 27/02/1996: “Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari permessi nella preparazione per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n.94/34/CE, n.94/35/CE, n. 94/36/CE, n.95/2/CE e n.95/31/CE”;

8 Direttiva 93/43 sull’igiene di prodotti alimentari;

9 DPR 54/97 “Regolamento recante l’attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte”;

10 DL 155 del 26/05/97 "Attuazione della Direttiva 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari"

11 Circolari del Ministero della Sanità 28 luglio 1995 n.21 e 26 gennaio 1998 n.1 “Linee guida per l’elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica”.

12 DL 181 del 23/06/03 “Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l’etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità”.

1.4.2 RIFERIMENTI NORMATIVI

1 NORMA UNI 10939/2001: Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: principi generali per la progettazione e l’attuazione

2 NORMA UNI 11020/2002: Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: principi e requisiti per l’attuazione

3 NORMA UNI 10854/2000: linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP

1.4.3 ALTRI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1 Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission. CODEX ALIMENTARIUS, Food and Agriculture Organization of the United Nations World Healdth Organization, 1997

2 Statuto APROLACA, Regolamenti singole Cooperative, Tabelle latte-qualità

1.5 DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

CA	Consiglio di Amministrazione
CdA	Consiglio di Amministrazione
CEE	Comunità Economica Europea
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
MP	Materie prime
PF	Prodotti Finiti
SGQ	Sistema Gestione Qualità

APROLACA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA FRESCA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 10-05-2006
		Pagina 8 di 24	

2 CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO

2.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La ricotta è un tradizionale derivato del latte; è caratterizzata dall'essere ottenuto con siero proveniente esclusivamente dalla caseificazione di latte bovino proveniente da aziende della Regione Friuli Venezia e conforme al DPR 54/97.

Il nome deriva dalla tecnologia specifica, che richiede appunto la doppia cottura, "ri-cotta" o, in dialetto Friulano, "scuéta", mediante la quale le sieroproteine residue, rimaste nel siero dopo la caseificazione, flocculano.

L'idea di raggruppare i piccoli allevatori del paese per lavorare il latte "a turno" presso un unico "casello ", ottenendo in questo modo una riduzione dei costi di produzione ed un maggior guadagno, si impose durante quegli anni difficili in ogni piccolo centro della montagna e della campagna, contribuendo in maniera determinante alla nascita delle locali tradizioni lattiero casearie e rappresentando al contempo una valida alternativa di lavoro al drammatico destino dell'emigrazione.

Con il passare del tempo, specie nel secondo dopoguerra, in corrispondenza degli sviluppi socioeconomici del periodo, molte di queste piccole realtà entrarono in crisi e furono destinate a chiudere. Tuttavia ancora oggi, in molti paesi della Regione Friuli vivono queste piccole latterie cooperative, dove si producevano burro, formaggi freschi dall'intenso sapore di latte chiamati appunto "latteria" e formaggi a pasta cotta destinati alla breve e media stagionatura (es. Montasio e/o Latteria).

La materia prima principale è rappresentata dal siero ed indirettamente dal latte, prodotto nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia.

2.2 CARATTERISTICHE REGOLAMENTARI E NORMATIVE

Tutto il processo produttivo, dall'ottenimento delle materie prime e fino alla consegna del prodotto finito sul punto vendita, è sottoposto ad attività di "controllo di processo" finalizzato alla garanzia del rispetto delle specifiche organolettiche, chimico-fisiche ed igienico-sanitarie previste sia dalla normativa cogente sia dagli standard aziendali.

Le specifiche non certificabili rispondono a quanto previsto dalla normativa vigente, in particolare per quanto riguarda gli aspetti igienico-sanitari il riferimento specifico è rappresentato dalla Direttiva CEE/92/46 e dal DPR 54/97.

2.3 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CERTIFICABILI

Le caratteristiche per cui si richiede la certificazione , in conformità alla Legge regionale FVG N° 21 del 13/08/2002 sono :

1 **origine delle materie prime** caratterizzanti (latte e siero).La tipicità della Ricotta Fresca Friulana deriva da una combinazione di fattori tra i quali un elemento di grande importanza è sicuramente rappresentato dall'origine del latte: le aziende di produzione fornitrici sono infatti necessariamente collocate entro il confine geografico della Regione Friuli Venezia Giulia.

2 **proveniente da filiera controllata** per i requisiti di tracciabilità e di igienicità, dalla stalla alla commercializzazione;

3 **freschezza del prodotto**: la ricotta deve essere **venduta al massimo entro 4 giorni dalla produzione** e l'eventuale apposizione del **TMC non deve superare gli 7 giorni** di vita;

4 profilo sensoriale del prodotto, caratterizzato dal tipico sapore di latte fresco, morbido al suo impatto degustativi e rotondo al palato, caratteristiche determinate dalla **umidità del prodotto, minimo 56%, e dal grasso sul tal quale, minimo 30%.**

5 Rintracciabilità delle produzioni dall'approvvigionamento del latte al punto vendita

2.4 CARATTERISTICHE COMMERCIALI

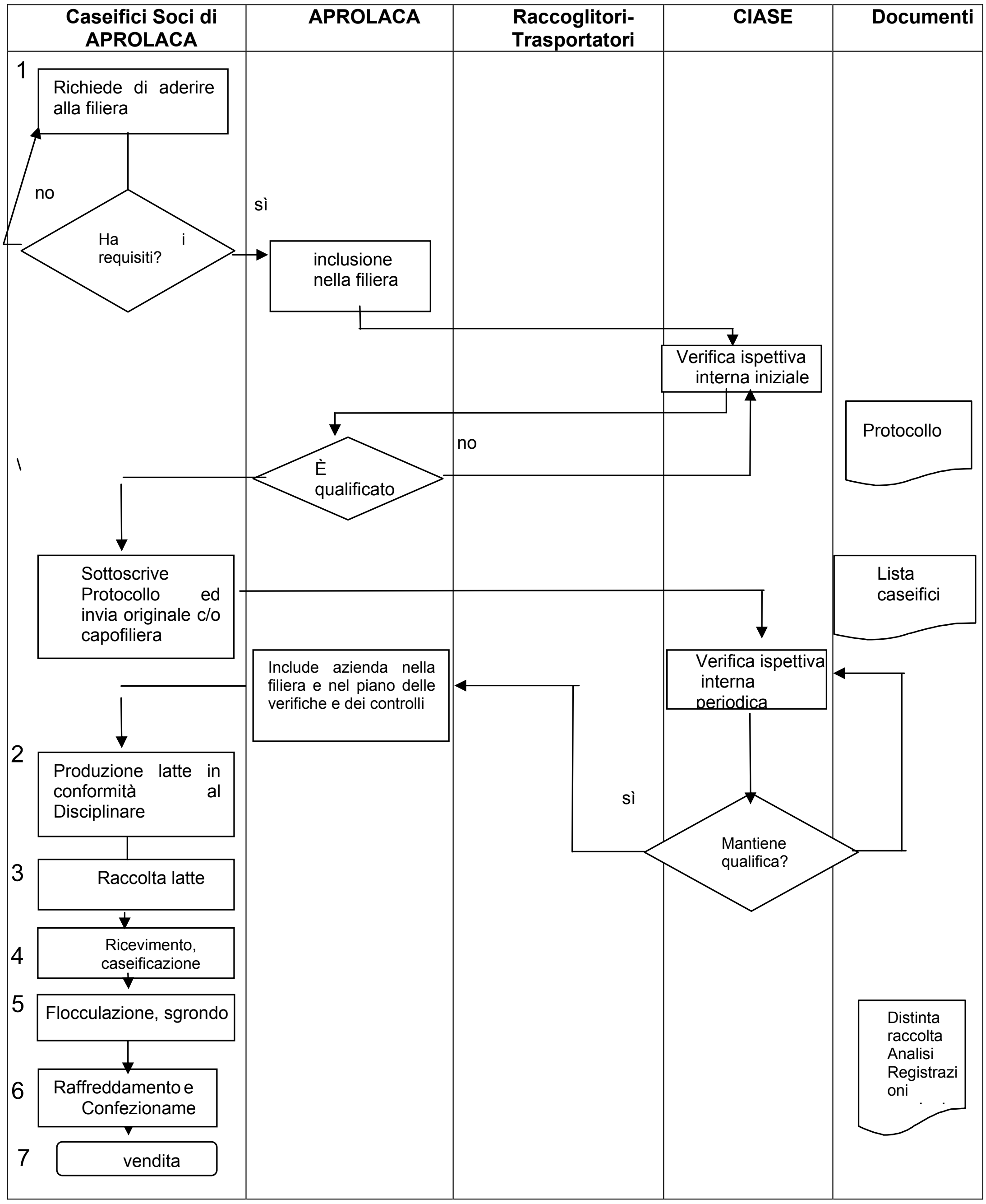
- ***FORMATO***: secondo le specifiche dei singoli caseifici
- ***CONTENITORI:*** secondo le specifiche dei singoli caseifici
- ***ETICHETTATURE:*** secondo le specifiche dei singoli caseifici; Inoltre la ricotta oggetto di certificazione e conforme al disciplinare è identificabile dalla dicitura "Ricotta proveniente da filiera certificata" ed eventualmente dal Marchio AQUA.
- ***REQUISITI DI IMMISSIONE SUL MERCATO***: secondo le specifiche dei singoli caseifici.

  Temperatura di trasporto e conservazione: da 0 a 4°C.

  Tempo: si consiglia la vendita al taglio entro e non oltre i 4 giorni dalla produzione; il, prodotto va comunque conservato alla temperatura suindicata ed opportunamente protetto, per evitare una eccessiva asciugatura.

APROLACA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA FRESCA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 10-05-2006
		Pagina 10 di 24	

3 DESCRIZIONE DEL PROCESSO



APROLACA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA FRESCA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02 Del 10-05-2006 Pagina 11 di 24

3.1 ORIGINE DEI PRODOTTI, IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ: GANIZZAZIONI, RESPONSABILITA' E FLUSSI MATERIALI COINVOLTI

La filiera comprende la seguenti fase con le relative responsabilità:

SOGGETTO	RESPONSABILITA'	FLUSSI MATERIALI COINVOLTI
CIASE	▪Coordina la fase applicativa ▪Attività di sorveglianza successiva mediante verifiche ispettive interne	
APROLACA	▪Abilita i caseifici della filiera localizzati nell'area geografica definita dal disciplinare	
ALLEVAMENTO	Produzione latte (Soci) nel rispetto dei requisiti del disciplinare per quanto riguarda: • Produzione latte in conformità al DPR 54/97 e separazione eventuale latte non conforme • Registrazione farmaci impiegati • Mantenimento della rintracciabilità del mangime somministrato (fatture/DDT)	Latte
COOPERATIVE	▪ Raccolgono, esclusivamente dall'area definita dal disciplinare,trasportano e consegnano il latte ai caseifici Raccolta nel rispetto dei requisiti di o tracciabilità previsti dal disciplinare o sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪Sottoscrivono il presente disciplinare	▪Latte Formaggio
CASEIFICI delle COOPERATIVE o PRIVATI	▪Effettuano operazioni di caseificazione, produzione ricotta da siero, nel rispetto requisiti di o tracciabilità previsti dal disciplinare o sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪Confezionano e/o incartano il prodotto: o Identificando univocamente il prodotto finito mediante indicazione lotto (data scadenza) o Nel rispetto requisiti sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪Vendita del prodotto: o Mantenendone l'identificazione o Nel rispetto dei 4 giorni massimi previsti per la vendita del prodotto o nel rispetto requisiti sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪Sottoscrivono e applicano il presente disciplinare	▪Latte ▪Siero ▪Panna ▪Ricotta ▪coadiuvanti

APROLACA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA FRESCA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 10-05-2006
		Pagina 12 di 24	

3.2 MODALITA' DI IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO NELLE E TRA LE ORGANIZZAZIONI

I criteri di identificazione consentono la ricostruzione documentale delle quantità e l'identificazione dei lotti utilizzati nella preparazione di ciascun lotto di prodotto posto in commercio.

Il lotto di prodotto commercializzato è identificato secondo la seguente codifica riportata nell'incarto/confezione:

Caseificio, tipo di prodotto e TMC

Le informazioni riportate nel lotto del prodotto commercializzato rendono rintracciabili:

1 la data e i materiali di incarto e/o confezionamento;
2 la data di produzione
3 il siero impiegato,
4 ingredienti utilizzati (latte e panna) ovvero i lotti e fornitori/origine
5 i coadiuvanti utilizzati
6 il personale sia in produzione sia in confezionamento;
7 i serbatoi di stoccaggio, polivalenti e/o caldaie del latte conferito
8 i giri di raccolta e origine latte raccolto per ogni giro di raccolta.
9 I trattamenti subiti dagli animali (registro farmaci)
10 L'alimentazione degli animali (fatture di acquisto mangime)
11 I dati qualitativi del latte prodotto (conferimento seperato nel caso di non conformità al DPR 54/97)

Infatti durante la fase di raccolta vengono registrati per ogni giro di raccolta

1 La quantità di latte
2 La provenienza

Al momento della caseificazione e ottenimento del siero vengono registrati:

1. Il serbatoio di stoccaggio, polivalenti e/o caldaie
2. Quantità del siero e lotto (data) di produzione
3. Eventuale serbatoio di stoccaggio per il siero

Durante la fase di flocculazione,formatura,sgrondo,ed eventuale raffreddamento per ogni lotto di produzione del siero vengono registrati:

1 la quantità di ricotta ottenuta e lotto (data) di produzione

2 gli ingredienti utilizzati (latte e/o panna) ovvero i lotti e i fornitori

3 i coadiuvanti utilizzati

4 il personale in linea

Durante la fase di confezionamento vengono registrati per ogni lotto di produzione della ricotta:

1 la data di confezionamento

2 la data di scadenza (lotto commercializzato)

3 i materiali di incarto e/o confezionamento

4 personale addetto

Per ogni vendita vengono registrati nel ddt di trasporto.

1 Il cliente (ad eccezione degli spacci)

2 La data di vendita

3 La quantità e il lotto di ricotta.

Nel caso di vendita presso lo spaccio vengono registrati i lotti in ingresso allo stesso, le date di vendita e le rimanenze.

In modo schematico si riassume, per ciascun elemento di rintracciabilità citato :

1 il responsabile della registrazione;

2 il supporto (modulo) su cui viene riportata la registrazione.

Soggetto di filiera	Informazioni	Tipologia documento
Caseifici e/o allevatori	Giri di raccolta e controllo origine latte raccolto Mangimi e farmaci	Distinta di raccolta latte giornaliere e anagrafica soci per giro di raccolta Registro farmaci Fatture acquisto mangime
Caseifici	Correlazione serbatoi di stoccaggio, polivalenti e/o caldaie e successivo eventuale serbatoio di stoccaggio siero	Schede lotto
	Correlazione fra siero usato e prodotto ottenuto	Scheda lotto
	Quantità e origine ingredienti utilizzati (latte e/o panna) ovvero fornitori e lotti Quantità e tipo di coadiuvanti usati	Schede di produzione
	Personale in produzione	Scheda di produzione

APROLACA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA FRESCA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 10-05-2006
		Pagina 14 di 24	

	Materiale di incarto e/o confezionamento Personale addetto al confezionamento	Scheda produzione e//oacquisto
	Utilizzo incarto/confezione che identifichi chiaramente il tipo di prodotto	Registro confezionamento e/o schede produzione
	Correlazione lotti prodotti finiti, data e cliente	DDT trasporto, Registro spaccio

4 ANALISI DEI PERICOLI E INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO AI FINI DELLA SICUREZZA IGIENICA

La metodologia impiegata per analizzare i pericoli ed individuare i relativi CCP ripercorre le seguenti fasi:

1 analisi delle fasi e relativi pericoli, valutando il loro presentarsi ed i relativi effetti;

2 misurazione dei pericoli in base alla loro gravità e frequenza (indice di pericolosità IP=GxR, con valori attribuiti da 0 a 4 per ogni parametro, secondo la tabella sottostante

valutazione ponderale dei pericoli

rischio \ gravità	1	2	3	4
1	1	2	3	4
2	2	4	6	8
3	3	6	9	12
4	4	8	12	16

	gravità (G)
1	trascurabile
2	poco grave
3	Grave
4	Molto grave

	rischio (R)
1	improbabile
2	poco probabile
3	probabile
4	molto probabile

Indice di ponderazione (IP = G x R)

L'indice di pericolosità permette di suddividere i punti critici in quattro categorie:

	trascurabile	IP <4
(giallo)	individuare azioni preventive - nel tempo	IP 4
(arancio)	individuare azioni preventive - immediate	IP 6
(rosso)	individuare azioni preventive e **CCP, previa analisi mediante albero delle decisioni**	IP>6

APROLACA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA FRESCA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 10-05-2006
		Pagina 15 di 24	

Con IP>/=4 viene applicato l'albero delle decisione per **individuare eventuali CCP**, per la gestione dei quali le fasi successive prevedono:

1 definizione dei limiti critici, relativo monitoraggio con definizione di modalità, frequenze, responsabilità e registrazioni

2 modalità di verifica con relative frequenze, responsabilità e registrazioni (vedi tabella di seguito riportata).

Nella Linea Guida N1 si riporta tale analisi e gestione, con le informazioni relative ai CCP legati agli aspetti di Sicurezza Igienico-Sanitaria. in coerenza del quale devono essere definiti i Piani HACCP dei caseifici.

APROLACA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA FRESCA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 01	Del 20-05-2005
		Pagina 16 di 24	

4.1 PIANO DI VERIFICA DELL'EFFICACIA

FASE	Requisito	Modalità verifica	Responsabile	Frequenza	Registrazione
Qualifica caseificio	-Collocazione entro area geografica Friuli Venezia Giulia e utilizzo esclusivo latte proveniente da produttori localizzati nell'area Montasio -Presenza Piano HACCP conforme ai criteri della norma UNI 10854 -Sottoscrizione disciplinare -Accetazione protocollo e invio copia a APROLACA E CIASE	verifica ispettiva	CIASE	Fase accettazione iniziale	rapporto verifica
Produzione latte	Produzione di latte conforme ai requisiti di igiene e merceologici previsti	Prelievo latte-qualità	caseificio	2 volte/mese	Rapporto analisi
	Mantenimento rintracciabilità farmaci e mangime	Verifica ispettiva	CIASE	**2 volte/anno**	Rapporto di verifica
Raccolta	prevenzione delle contaminazioni in fase di trasporto	Verifica pulizia automezzi	caseifici	Ogni consegna	Controllo ricevimento
	mantenimento rintracciabilità latte nella raccolta e conferimento	Prove di rintracciabilità nell'ambito delle VII	CIASE	**2 volte/anno**	Rapporto di verifica

APROLACA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA FRESCA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 01	Del 20-05-2005
		Pagina 17 di 24	

FASE	Requisito	Modalità verifica	Responsabile	Frequenza	Registrazione
Caseificazione ed ottenimento siero	mantenimento della rintracciabilità	Prove di rintracciabilità nell'ambito delle verifiche ispettive interne	CIASE	2 volte/anno	Rapporti di verifica
	Caratteristiche organolettiche	prova organolettica	Caseificio	Ad ogni lavorazione	Schede di produzione
	Mantenimento della rintracciabilità dei lotti prodotti, del materiale, degli addetti alla produzione.	Prove di rintracciabilità nell'ambito delle verifiche ispettive interne	CIASE	2 volte/anno	Rapporti di verifica
	Mantenimento ricotta priva di contaminanti, residui e corpi estranei	Analisi prodotto finito (acidità e microbiologia)	Caseificio	2 volte/anno	Rapporti d'analisi
	Ottenimento prodotto con umidità >56% e grasso >30	Analisi prodotto finito	Caseificio	2 volte/anno	Rapporti d'analisi
	Mantenimento identificazione e rintracciabilità di prodotto	Verifiche ispettive interne	CIASE	2 volte/anno	Rapporti di verifica

FASE	Requisito	Modalità verifica	Responsabile	Frequenza	Registrazione
Stoccaggio e trasporto ricotta	mantenimento della rintracciabilità	Prove di rintracciabilità nell'ambito delle verifiche ispettive interne	CIASE	2 volte/anno	Rapporti di verifica
	Garanzia della freschezza prevista dal Disciplinare	Verifiche ispettive interne	CIASE	2 volte/anno	Rapporto di verifica

APROLACA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA FRESCA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 01	Del 20-05-2005
		Pagina 19 di 24	

5 GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI E DEI RECLAMI

Il controllo di processo permette di garantire la conformità dei prodotti alle specifiche definite mediante l'identificazione dei punti critici e la loro gestione, attuata secondo il piano dei controlli ad essi correlato.

In ogni caso quando vengono rilevate non conformità, ciascun operatore è tenuto ad identificare i prodotti non conformi e deve avvisare il proprio responsabile che è tenuto a valutare la non conformità e a decidere il trattamento. Nel caso in cui i problemi emersi mettano in dubbio i risultati delle lavorazioni precedentemente eseguite, il responsabile valuta l'influenza della non conformità stessa sui risultati delle lavorazioni a partire dalla data in cui è ragionevole attendersi che la non conformità stessa non esistesse e procede al declassamento del prodotto ottenuto durante la situazione di perdita di controllo del processo.

La gestione della non conformità deve essere registrata, riportando i seguenti elementi:

1 identificazione del prodotto non conforme;
2 quantitativo di prodotto interessato;
3 descrizione della causa della non conformità;
4 trattamento del prodotto non conforme e data di attuazione.

Come per le non conformità interne, anche i reclami, ovvero le non conformità relative ai prodotti ed ai servizi offerti evidenziate dai clienti, vengono gestiti secondo la loro gravità, arrivando, se necessario, fino al ritiro del prodotto dal mercato secondo la **procedura di richiamo** che, mediante l'identificazione del lotto e dei destinatari, consente di recuperare la merce presso i luoghi di destino.

6 AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

Dall'analisi delle non conformità e dei reclami, in base alla loro gravità e frequenza, vengono avviate e gestite opportune Azioni Correttive e Preventive, finalizzate al miglioramento continuo, grazie ad attività volte ad eliminare le cause di reali o potenziali Non Conformità.

Le azioni correttive e preventive avviate e gestite ed i risultati ottenuti devono essere registrate.

7 ADDESTRAMENTO

Il personale coinvolto nella gestione della filiera deve avere le competenze necessarie a garantire il rispetto delle specifiche del prodotto definite dal presente disciplinare.

A tale scopo tale personale deve avere l'opportuno addestramento, comprendente:

1. **informazione e formazione** volte a fornire al personale conoscenze, competenze ed esperienze necessarie ad eseguire adeguatamente le mansioni di propria competenza;
2. **motivazione** volta a far si che il personale sia consapevole dell'importanza e dell'influenza delle proprie mansioni nel contesto della filiera e che quindi possa dare il proprio contributo nel processo continuo di miglioramento.

In particolare le attività di addestramento devono essere garantite quando:

- viene assunto nuovo personale;
- personale già presente viene assegnato a nuovo incarico;
- vengono acquisite nuove tecnologie e/o apparecchiature;
- vengono attivate nuove procedure e/o istruzioni.

L'efficacia dell'addestramento viene misurata dal diretto responsabile e, comunque, in occasione delle verifiche ispettive interne.

Le competenze ed il profilo formativo del personale coinvolto devono essere registrate.

8 VERIFICA PERIODICA INTERNA DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

Secondo una pianificazione approvata in sede di Riesame della Direzione, APROLACA definisce frequenza e tipologia delle Verifiche Interne, effettuate dai tecnici CIASE opportunamente qualificati ed operanti in conformità alla Norma UNI EN 19011.

L'obiettivo di tali verifiche è stabilire il grado di conformità del proprio sistema di gestione ai requisiti del presente disciplinare e la valutazione dell'efficace e continua attuazione di quanto definito negli obiettivi perseguiti..

La frequenza con cui vengono effettuate tali verifiche è correlata ai seguenti aspetti:

1. Risultati delle precedenti verifiche
2. Azioni correttive attuate di cui viene verificata l'efficacia
3. Modifiche al sistema di gestione
4. Reclami

In ogni caso tutte le organizzazioni della filiera devono essere verificate almeno una volta all'anno.

Viene preparata una lista di riscontro personalizzata predisposta a partire dalle indicazioni contenute nelle procedure/istruzioni che l'organizzazione ha adottato per il controllo operativo delle aree da sottoporre a verifica.

In particolare in sede di Verifica ispettiva interna dovrà essere documentata (M16) la prova di rintracciabilità e il bilancio di massa nonché la prova di richiamo del prodotto

L'esito della VII viene registrato nel Rapporto di verifica ispettiva interna che, sulla base di una lista di riscontro stilata in rapporto al presente disciplinare, riporta i requisiti verificati, le evidenze osservate ed il giudizio complessivo in merito al grado di conformità dell'area verificata. I responsabili dell'area verificata, ai quali viene lasciata copia del rapporto, hanno la responsabilità di proporre adeguate azioni correttive, che verranno valutate nell'ambito delle successive verifiche.

9 RIESAME DELLA DIREZIONE

Con frequenza almeno annuale APROLACA, CIASE ed i legali rappresentanti dei caseifici si riuniscono per valutare il progetto "Ricotta Fresca Friulana", analizzando il livello di raggiungimento degli obiettivi mediante i risultati delle verifiche ispettive, dei dati di mercato e delle azioni correttive e preventive gestite. In tale sede viene valutata l'opportunità di modificare le procedure e di avviare azioni di miglioramento.

10 SISTEMA DOCUMENTALE

10.1 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE

I singoli caseifici gestiscono la documentazione necessaria secondo le proprie procedure interne.

I documenti interni che devono essere gestiti sono almeno i seguenti:

1 Documenti prescrittivi o di riferimento

- Disciplinare Tecnico di riferimento (DT): documento base usato dall'Azienda per descrivere i criteri e le responsabilità con cui tutte le attività comprese nel campo di applicazione vengono gestite allo scopo di raggiungere gli obiettivi specificati. Esso esprime anche esplicitamente la volontà e le motivazioni per cui l'azienda intende perseguire gli obiettivi definiti nel DT .
- Schede di prodotto finito Ricotta

- Manuale di Autocontrollo conforme alla Norma UNI 10854 e relative eventuali Istruzioni derivate
- Schede tecniche di acquisto latte (Statuti, Regolamenti interni, Tabelle Qualità, ecc.)
- Documenti di registrazione (Moduli): documenti utilizzati per la registrazione dei dati aventi lo scopo di dimostrare oggettivamente il rispetto delle specifiche definite e costituire la base per l'elaborazione ed analisi dei dati utili al processo di miglioramento continuo

➢ <u>Documenti originati esternamente applicabili al sistema</u>

Sono documenti che per i loro contenuti devono essere presi a riferimento dall'organizzazione essendo una loro non completa soddisfazione causa di perdita di prerequisiti (aspetti cogenti) sottintesi e attesi dal cliente o di assenza di requisiti specifici definiti contrattualmente.

- Leggi
- Normative
- Contratti con fornitori e/o clienti
- Schede tecniche di acquisto

Mentre la gestione del Disciplinare è di responsabilità di APROLACA, tutti gli altri documenti interni devono essere gestiti dalle singole organizzazioni, in conformità con i seguenti criteri di base.

10.2 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE INTERNA

Disciplinare tecnico

Il DT è un documento unico suddiviso in capitoli e in esso sono riportati:

- <u>l'oggetto di certificazione e il campo di applicazione;</u>
- <u>la descrizione e l'analisi del processo di produzione e i richiami ai documenti di dettaglio</u>

Documenti di registrazione

Quando possibile riportano l'intestazione in ogni pagina indicante il nome dell'azienda, il titolo del documento, codifica e revisione. Se al documento non fosse possibile collegare un codice, esso verrà identificato comunque dal titolo.

Procedure operative

Scopo: descrive in modo sintetico lo scopo per cui il documento è stato emesso ; **Campo di applicazione:** descrive in modo sintetico quali sono le attività, i documenti, le fasi per le quali il documento è stato emesso e che devono essere eseguite secondo le modalità in esso descritte;

Definizioni (se necessarie): riporta la spiegazione di terminologie complesse, specialistiche o di acronimi,

Modalità operative: descrive in modo dettagliato come le attività definite nel campo di applicazione devono essere eseguite per raggiungere lo scopo definito. Questa parte può essere descritta da un testo supportato da diagrammi di flusso o semplicemente da diagrammi di flusso;

Responsabilità: definisce le responsabilità dell'esecuzione di quanto descritto nelle modalità operative;

Schede tecniche

Le Schede tecniche di prodotto devono contenere i seguenti elementi:

1) Caratteristiche descrittive e merceologiche
2) Caratteristiche organolettiche
3) Caratteristiche chimiche-fisiche
4) Caratteristiche microbiologiche
5) Confezionamento e imballo
6) Modalità di conservazione

10.3 IDENTIFICAZIONE DEI DOCUMENTI INTERNI

I documenti devono essere identificati (mediante un codice e/o un nome univoco) e gestiti

in forma controllata (intestazione con numerazione pagine, stato di revisione e/o data ed indicazione sulle responsabilità di redazione-verifica ed approvazione, nonché annotazione in merito alle copie distribuite e relativi destinatari, ad esempio con liste di distribuzione).

10.4 IDENTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DOCUMENTI DI ORIGINE ESTERNA

Essi mantengono il titolo, la data di edizione (leggi e norme), il cliente e la data (specifiche contrattuali) propri o altro elemento identificativo individuato dal responsabile aziendale al momento della loro acquisizione.

10.5 MODIFICA AI DOCUMENTI DI ORIGINE INTERNA

Tutte le volte che si effettua una qualsiasi modifica a un documento prescrittivo, esso viene sottoposto a verifica e approvazione da parte delle stesse funzioni che avevano verificato e approvato la versione precedente.

Ogni aggiornamento di un documento (Disciplinare compreso) comporta l'innalzamento del suo stato di revisione.

La distribuzione delle copie aggiornate alle funzioni destinatarie comporta la sostituzione integrale del vecchio documento .

10.6 CONSERVAZIONE ED ARCHIVIO DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

Tutti i Documenti di Registrazione sono elencati nel DT: la loro conservazione viene fatta presso gli uffici aziendali in condizioni di protezione da inondazioni e incendi per almeno 5 anni e sono riepilogati in un elenco (M1 Generale c/o Aprolaca e M2 specifico di ogni caseificio).

Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale

E R S A

DIREZIONE

DECRETO N. **74** / DIR/GBP/gbp

OGGETTO: Legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. "Disciplinare tecnico per la produzione di ricotta fresca", revisione 02, presentato dalla Associazione APROLACA di Udine. Conformità ai requisiti previsti dalla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. Approvazione del disciplinare.

L'anno 2006, il giorno 23 del mese di maggio, presso la sede dell'Ente in Gorizia, Via Montesanto 15/6,

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 concernente la trasformazione dell'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA, istituita con legge regionale 1 ottobre 2002, n. 24;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1070 del 29.04.2004 di nomina del Direttore Generale dell'Agenzia;

VISTA altresì la deliberazione della Giunta Regionale n. 1765 del 02.07.2004 di riparto delle competenze in materia di agricoltura, fra l'Amministrazione regionale e l'Agenzia, in applicazione della citata L.r. 8/2004;

VISTO il DPGR 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. "Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli enti regionali";

VISTI i decreti del Direttore Generale:

- n. 279 dd. 30.12.2005 avente per oggetto l'approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006 e il bilancio pluriennale 2006-2008 e il relativo documento tecnico di accompagnamento e specificazione;
- n. 280 dd. 30.12.2005 di approvazione del Piano operativo 2006;

VISTA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 art. 1, comma secondo ed art. 2, comma secondo, che affida all'ERSA tra l'altro il compito di:
- promozione ed organizzazione delle attività necessarie per ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità a carattere collettivo dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo pastorali, sia freschi che trasformati;

- individuazione dei prodotti da ammettere al marchio Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA);
- predisposizione dei disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto fresco o trasformato;

VISTO in particolare, che la LR 21/2002 prevede all'art. 3, comma 1 che i disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto, fresco o trasformato, ai fini dell'ammissibilità all'uso del marchio "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono comprendere almeno i seguenti elementi:

a) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;
b) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;
c) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale;

VISTO il **"**Disciplinare tecnico per la produzione di ricotta fresca", revisione 02, presentato dalla Associazione APROLACA di Udine, presentato in data 17 maggio 2006, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante e la "Scheda tecnica di prodotto", allegato "sub B" al presente decreto del quale fa parte integrante;

CONSIDERATO che detto disciplinare, nei suoi contenuti, comprende gli elementi previsti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RISCONTRATA la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di ricotta fresca", revisione 02 e della "Scheda tecnica di prodotto", presentati dalla Associazione APROLACA di Udine in data 17 maggio 2006, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RITENUTO di approvare il **"**Disciplinare tecnico per la produzione di ricotta fresca", revisione 02, e la "Scheda tecnica di prodotto" presentati dalla Associazione APROLACA di Udine;

CONSIDERATO che, giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria;

d e c r e t a

per le causali di cui in premessa:

- la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di ricotta fresca", revisione 02, e la "Scheda tecnica di prodotto, presentati dalla Associazione APROLACA di Udine in data 17 maggio 2006, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;
- di approvare il **"**Disciplinare tecnico per la produzione di ricotta fresca", revisione 02, allegato "sub A" al presente decreto e la "Scheda tecnica di prodotto", allegato "sub B" al presente decreto e del quale fanno parte integranti;
- che giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Josef Parente

VISTO: IL PRESIDENTE: ILLY
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: ZOLLIA

07_SO8_1_DGR_301_ALL3

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Valbrunella

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 301 DEL 16 FEBBRAIO 2007

Via Pontebbana, 24 Ugovizza
33010 Malborghetto – Udine

Emissione PROD	
Approvazione: PRESIDENTE	

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Valbrunella

Indice:

Formaggio Valbrunella

0 PREMESSA

Il presente Disciplinare Tecnico è stato sviluppato in conformità hai criteri definiti nella Legge Regionale n ° 21 della Regione Friuli Venezia Giulia.

La Regione Friuli Venezia Giulia promuove infatti la produzione, la commercializzazione e la valorizzazione dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo - pastorali, sia freschi che trasformati, nonché le produzioni ottenute utilizzando le metodologie riconducibili alle misure agroambientali attuate secondo le disposizioni vigenti in materia di agricoltura ecocompatibile; riconoscendo un marchio di qualità, a cui è riservata la denominazione di "Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA)"

La Latteria Valcanale di Ugovizza ha sviluppato e adottato un Disciplinare Tecnico di rintracciabilità conforme alla Norma UNI 10939 e UNI 10854 per la produzione del FORMAGGIO VALBRUNELLA; prodotto presso il Caseificio di Ugovizza della Società Cooperativa Agricoltori Valcanale al fine di dimostrare la conformità delle proprie produzioni ai criteri definiti dalla Legge Regionale Friuli Venezia Giulia n°21 del 13.08.2002 e per l'ottenimento del marchio A.Q.U.A.

1 GENERALITÀ

1.1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

L'azienda con il presente Disciplinare di produzione intende definire le caratteristiche qualitative del prodotto Formaggio Valbrunella.

Accanto alle attività di autocontrollo realizzate dall'azienda, al fine del rispetto dei requisiti definiti, richiede i controlli di parte terza, e quindi, la certificazione di prodotto.

Obiettivo dell'azienda è quindi non solo il rispetto dei requisiti qualitativi stabiliti dalla normativa vigente, ma altresì quello di fornire ai propri acquirenti un prodotto con caratteristiche rispondenti a standard più qualificativi.

In sintesi, il presente documento definisce le modalità di allevamento ed i requisiti che deve aver il latte crudo fornito allo stabilimento di trasformazione, nonché i controlli che intende realizzare nella propria attività.

L'azienda con il presente disciplinare di produzione intende definire le caratteristiche qualitative relative alla produzione del formaggio:

VALBRUNELLA

COMMERCIALIZZATO NEL LIVELLO DI MATURAZIONE

FRESCO

con stagionatura da 30 a 90 giorni in forme da circa 5- 6 kg

Il presente Disciplinare tecnico copre le fasi di :

1. Allevamento,
2. Raccolta e Ricevimento latte dai Soci delle Cooperativa,
3. Processo di caseificazione,
4. Maturazione e stagionatura,
5. Confezionamento e conservazione,
6. Commercializzazione.

La produzione ottenuta nel rispetto del presente disciplinare coinvolge quindi:

1 Il produttore di latte, puramente per la fase di conferimento,

2 I trasportatori che portano il latte crudo dalle stalle al caseificio,

3 Il caseificio che trasforma il latte e provvede alla fase di maturazione e stagionatura.

1.2 RIFERIMENTI LEGISLATIVI, NORMATIVI E REGOLAMENTARI ED ALTRI DOCUMENTI

1.2.1 RIFERIMENTI LEGISLATIVI

1 Legge Regionale N° 21 Del Friuli Venezia Giulia dl 13.08.2002

2 283 del 27.04.1962 "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari".

3 N. 327 del 26.03.1980: "Regolamento di esecuzione della L. 283/62 e successive modificazioni in materia di disciplina Igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

4 L. 142 del 19 febbraio 1992 " Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti. dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee" (formaggi magri, alleggeriti e grassi)

5 Dir. CEE relativa alle norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte.

6 D.L. n. 109 "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".

7 D.M. n. 209 del 27.02.1996 " Regolamento concernete la disciplina degli additivi alimentari permessi nella preparazione per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE e 95/31/CE".

8 Direttiva 93/43 sull'igiene di prodotti alimentari.

9 DPR 54/97 " Regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte".

10 DL 155 del 26.05.97 "Attuazione della Direttiva 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari"

11 Circolari del Ministero della Sanità del 28 luglio 1995 n. 21 e 26 gennaio 1998 n. 1 "Linee guida per l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica".

12 D.L. 181 del 23.06.03 "Attuazione della Direttiva 200/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari.

1.2.3 RIFERIMENTI NORMATIVI

1 NORMA UNI 10939/2001 Sistema di rintracciabilità delle filiere agroalimentari: principi generali per la progettazione e l'attuazione.

2 NORMA UNI 11020/2002 Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: principi e requisiti per l'attuazione.

3 NORMA UNI 10854/2000 Linee guida per la progettazione e la realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.

1.2.4 ALTRI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1 Regolamento interno della Latteria di Ugovizza

2 Statuto della Latteria di Ugovizza Cooperativa Agricoltori Valcanale del 30/11/2004

3 Tabella latte qualità dell'Associazione Allevatori Friuli Venezia Giulia

1.3 DEFINIZIONE E ABBREVIAZIONI

CdA	Consiglio di Amministrazione
CEE	Comunità Economica Europea
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
MP	Materie prime
PF	Prodotti finiti

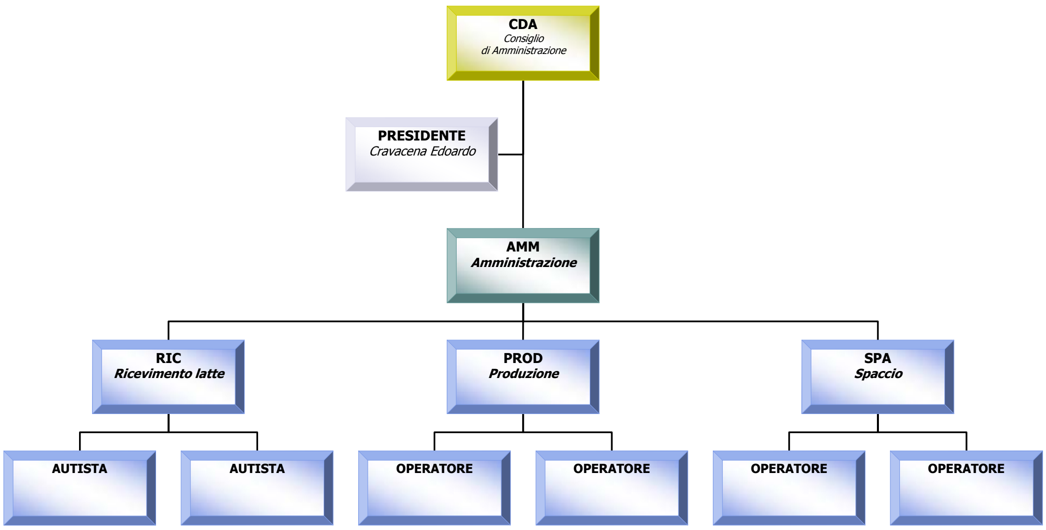
DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Valbrunella

2 DESCRIZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE

Lo scenario naturale delle Alpi Giulie descrive la Valcanale e circonda il caseificio di Ugovizza. Situato ai confini con l'Austria, all'estremo nord est della Regione, sorse nel 1967 col nome di Cooperativa Agricoltori della Valcanale per la raccolta, la trasformazione e la commercializzazione del latte prodotto nelle aziende locali. L'alimentazione dei capi da latte, che sono prevalentemente di razza Pezzata Rossa, ma anche Bruna Alpina, proviene interamente dai pascoli montani e dai prati del fondovalle. D'estate viene praticato l'alpeggio, mentre d'inverno le mandrie vengono riportate a valle al riparo delle intemperie. Anche durante questo periodo dell'anno, le lattifere vengono alimentate con i preziosi foraggi sfalciati d'estate sui pascoli, poi essiccati al sole e conservati nei fienili.
Nel 1995 l'aggregazione con un'altra azienda del territorio (la Valcanale Agricola Lilium) ha reso più forte la struttura sociale ed ha permesso il potenziamento della produzione e la diversificazione dei prodotti. L'attività del caseificio, coinvolge tutti i suoi soci ed alcuni dipendenti che insieme puntano al costante miglioramento della qualità della produzione. Oggi il caseificio della Val Canale è una realtà avviata e, con i suoi cinquanta soci conferitori, rappresenta un punto fermo nell'agricoltura della montagna friulana.

L'organizzazione è rappresentata dal Presidente del Consiglio di Amministrazione il Sig. Kravanja Edoardo. Il capitale della Cooperativa è di 390.440,00 euro i fabbricati di proprietà della Cooperativa sono lo stabilimento di Ugovizza utilizzato per la ricezione, la produzione, la stagionatura e lo spaccio.
Le unità operative attualmente impiegate sono di 7 operatori; di seguito, nell'organigramma Aziendale vengono riportate le responsabilità.

Fig. 1 Organigramma



3 I REQUISITI E LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CERTIFICABILI

3.1 REQUISITI REGOLAMENTATI

Le caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche da rispettare sono quelle previste dalla normativa vigente in materia di latte e derivati, DPR 54/97, L 169/89, DM 184/91, DM 185/91 e sinteticamente riportate qui di seguito:

CARATTERISTICHE DEL LATTE CRUDO DI VACCA	
CARICA BATTERICA tenore a + 30 non superiore a	100.000/ml
CELLULE SOMATICHE non superiore a	400.000/ml
PUNTO CRIOSCOPICO	≤ -0,520°C
PESO SPECIFICO	1,029>g/L<1,034
CONTENUTO PROTEICO	>28g/L
MATERIA GRASSA	>3,00%
ESTRATTO SECCO MAGRO	>8,5%
Inoltre per latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte crudo: Staphylococcus aureus m=500, M=2000, n=5, c=2 n = numero di unità di campionatura di cui si compone il campione m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; risultato buono se tutti i campioni sono < di m; M = limite al disopra del quale il risultato è insoddisfacente; risultato cattivo se un campione è >M c = numero di unità della campionatura nelle quali è ammessa la presenza di germi entro il limite M se M è superato anche in una sola unità di campionatura il risultato è insoddisfacente.	

3.2 REQUISITI E CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE QUALIFICANTI LA PRODUZIONE

1. **IDENTIFICAZIONE DI ORIGINE** della materia prima caratterizzante (latte). La tipicità del Formaggio Valbrunella deriva dalla combinazione di fattori tra quali un elemento di grande importanza è rappresentato sicuramente dall'origine del latte. Le aziende di produzione fornitrici sono infatti necessariamente collocate entro il confine geografico della Regione Friuli Venezia Giulia, cosi come il caseificio produttore.

2. **LATTE PROVENIENTE DA FILIERA CONTROLLATA** per i requisiti di tracciabilità e di igienicità, dalla stalla alla commercializzazione.

3. **PROFILO SENSORIALE DEL PRODOTTO.** Sono stati definiti i profili sensoriali tipici del formaggio Valbrunella in termini di caratteristiche olfattive, gustative e di texture.

4. **GARANZIE DI RINTRACCIABILITÀ** dall'approvvigionamento del latte al punto vendita.

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Valbrunella

3.3 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

3.3.1 CARATTERISTICHE TECNICHE

COOPERATIVA AGRICOLTORI VALCANALE – CASEIFICIO di UGOVIZZA	Valbrunella maturazione da 20 a 90 giorni		Scheda Tecnica rev0 del 12/04/06 Pagina 1 di 1
TIPOLOGIA LATTE	☑ Conforme		☐ Non Conforme
PROVENIENZA	Solo latte prodotto nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia		
TRATTAMENTO TERMICO	☑ Si		☐ No
TIPO DI TRATTAMENTO	☐ Termizzazione		☑ Pastorizzazione
CONDIZIONI del TRATT. TERMICO	☑ 15" x 72 ° C		☐ Altro
INGREDIENTI	Latte Sale Caglio Fermenti lattici		
FORMA	Cilindrica		
PESO	*5- 6* kg		
maturazione	☑ Si		☐ No
	☑ 20 giorni	☑ 60 giorni	☑ 90 giorni
	☐ 100 giorni	☐ 180 giorni	☐ 300 giorni
	☐ oltre 300 giorni		
TEMPERATURA DI STAGIONATURA	8 – 12 ° C		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	8 – 12 ° C		

PARAMETRI CHIMICO FISICI MEDI		
ACQUA	36 – 42	g / 100 g prodotto
SOSTANZA SECCA	54 – 58	g / 100 g prodotto
GRASSI	54 – 55	g / 100 g prodotto
PROTEINE	36 – 39	g / 100 g prodotto
NaCl	2,0 – 2,5	g / 100 g prodotto

CARATTERISTICHE SENSORIALI A 60 GIORNI				
VISIVE	CROSTA	☑ presente		☐ non presente
		☐ edibile		☑ non edibile
		☑ liscia		☐ non liscia
		☐ altro:		
	COLORE PASTA	giallo pallido		
	OCCHIATURA	☑ presente		☐ assente
		☑ uniforme		☐ disuniforme
		☐ abbondante	☑ media	☐ scarsa
		☑ altro: *occhi di piccole dimensioni*		
OLFATTIVE	lattico fresco; lattico acidificato e lattico cotto			
GUSTATIVE	contenuto in sale e acidità medio; non amaro			
TEXTURE	bassa durezza, adesività, friabilità e deformabilità, buona elasticità			

3.3.2 CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Con lo scopo di perseguire una maggiore valorizzazione del latte trasformato nel Caseificio di Ugovizza, si è impostato lo schema di produzione del Formaggio Valbrunella, che riferendosi alla tradizione della malga per caratteristiche e pezzatura, può essere commercializzato entro un tempo di stagionatura relativamente breve, ma con caratteristiche che lo distinguono nettamente dal "Latteria". Esso rappresenta per il caseificio Ugovizza un ampliamento dell'offerta dei formaggi prodotti dalla Latteria Valcanale.
Di seguito si riportano le caratteristiche commerciali del Formaggio Valbrunella Ugovizza:

Tipologia
- Formaggio fresco 30- 60 giorni di maturazione

Caratteristiche delle forme
- Peso circa 5- 6 Kg
- Diametro tra 20 - 21 cm
- Scalzo circa 8,5 cm

Tipologie di confezionamento
- Non Confezionato
- Scatola di vendita in cartone
- Incarto
- Sottovuoto

Etichettatura
- Ditta produttrice
- Numero lotto
- Ingredienti
- Data di confezionamento
- Peso netto
- Tara (se presente)

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Valbrunella

4 IL PROCESSO PRODUTTIVO

4.1 SCHEMA DEL PROCESSO PRODUTTIVO

PROCESSO PRODUTTIVO LATTERIA UGOVIZZA FORMAGGIO VALBRUNELLA	**Attività**	**Responsabilità**	**Documenti di registraizone**	**Punto del disciplinare soddisfatto**
RICEVIMENTO LATTE	Produzione conformità al DPR 54/97 Registrazione farmaci impiegati Mantenimento della registrazione del mangime somministrato	**Soci conferenti**	1 Pagamento latte qualità 2 Registro dei farmaci 3 Registro dei fornitori di mangimi	Punto 3.1
CONFERIMENTO RACCOLTA E STOCCAGGIO LATTE	Verifica del Conferente Verifica delle condizioni igeniche del trasporto Temperatura e acidità del latte conferito Verifica della conformità al DPR 54/97	**Latteria di Ugovizza Soc. Coop. Agricoltori Val Canale**	Documenti di trasporto Accettazione latte al caseificio Distinta conformità del latte	Punto 3.1-3.2
TRATTAMENTO TERMICO RAFFREDDAMENTO	Controllo dei parametri del tattamento termico 72° C x 15" Controllo della tempertatura di raffredamento 38-39° C	**Latteria di Ugovizza Soc. Coop. Agricoltori Val Canale**	Piano dei controlli in produzione	Punto 3.3
COAGULAZIONE	Aggiunta degli ingredienti nelle quantità previste Controllo dei tempi di coagulazione	**Latteria di Ugovizza Soc. Coop. Agricoltori Val Canale**	Piano dei controlli in produzione	Punto 3.3
ROTTURA DELLA CAGLIATA	Controllo dei tempi delle dimensioni e delle fasi di rottura cagliata	**Latteria di Ugovizza Soc. Coop. Agricoltori Val Canale**	Piano dei controlli in produzione	Punto 3.3
COTTURA DELLA CAGLIATA	Controllo della temperatura di cottura della cagliata	**Latteria di Ugovizza Soc. Coop. Agricoltori Val Canale**	Piano dei controlli in produzione	Punto 3.3
SPINATURA FUORI FUOCO	Controllo dei tempi di cottura della cagliata	**Latteria di Ugovizza Soc. Coop. Agricoltori Val Canale**	Piano dei controlli in produzione	Punto 3.3
ESTRAZIONE DELLA GAGLIATA	Controllo dell'acidità del siero per l'estrazione Scarico della cagliata	**Latteria di Ugovizza Soc. Coop. Agricoltori Val Canale**	Piano dei controlli in produzione	Punto 3.3
SGRONDO E RIVOLTAMENTO	Controllo dei tempi di sosta per le fasi di rivoltamento	**Latteria di Ugovizza Soc. Coop. Agricoltori Val Canale**	Piano dei controlli in produzione	Punto 3.3
SALATURA	Controllo della condizioni della Salamoia Tenuta dei tempi di salatura	**Latteria di Ugovizza Soc. Coop. Agricoltori Val Canale**	Piano dei controlli in produzione	Punto 3.3
ASCIUGATURA	Trasferimento delle forme nei carelli di asciugatura e controllo deti tempi di acidifiazione della pasta	**Latteria di Ugovizza Soc. Coop. Agricoltori Val Canale**	Piano dei controlli in produzione	Punto 3.3
MATURAZIONE	Rivoltamento e pulizia periodica delle forme Verifica dei tempi e tempertaure di maturazione	**Latteria di Ugovizza Soc. Coop. Agricoltori Val Canale**	Piano dei controlli in produzione	Punto 3.3
CONFEZIONAMENTO E VENDITA AL MINUTO	Controllo e rilascio del prodotto Rintracciabilità del Cliente tramite documento di vendita	**Latteria di Ugovizza Soc. Coop. Agricoltori Val Canale**	Piano dei controlli in produzione	Punto 3.2-3.3

4.1 DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Ricevimento del latte
La Cooperativa riceve il latte, destinato alla trasformazione, dalle stalle dei soci conferitori, situate nell'area di produzione definita dal disciplinare (territorio del Friuli Venezia Giulia). Tutti i produttori tengono registro dei farmaci impiegati e registro dei mangimi somministrati.

Conferimento raccolta e stoccaggio latte
Il latte destinato alla trasformazione deve essere trasportato dal luogo di produzione (allevamento) al luogo di trasformazione (caseificio) nel più breve tempo possibile ed utilizzando mezzi che dovranno rispettare i termini dettati dalla normativa in vigore. Il conferimento è effettuato in cisterne di proprietà della Cooperativa. Al momento dello scarico vengono controllati i documenti di trasporto e le distinte di raccolta. Dopo lo scarico sono eseguiti i controlli di temperatura e di acidità del latte di massa.
I trasportatori, alla fine del giro di raccolta, eseguono il lavaggio delle cisterne e registrano la corretta esecuzione sull'apposito modulo.
Il latte, in attesa di essere lavorato, può essere stoccato e può subire trattamenti di raffreddamento a 4°C.

Trattamento termico e raffreddamento
Il trattamento termico del latte destinato alla produzione del Formaggio Valbrunella è effettuato con l'impianto di pastorizzazione a 72 C per 15 ".
Il raffreddamento porta la temperatura a 39° C. L'operatore provvede alla corretta impostazione dei parametri di temperatura ad avvio della fase di pastorizzazione ed effettua la verifica della corretta pastorizzazione attraverso il disco di registrazione durante la fase.

Coagulazione
Il latte pastorizzato viene immesso nella polivalente dove si provvede all'aggiunta dei vari ingredienti nell'ordine e nelle quantità previste dalla ricetta di produzione. Dal momento dell'aggiunta del caglio sono tenuti i tempi di coagulazione previsti dalla tecnologia, sono eseguiti i controlli di verifica della giusta consistenza della cagliata e si esegue la fase successiva.

Rottura della cagliata
La rottura della cagliata è eseguita in due diverse fasi mediante il montaggio della Lira sulla polivalente ed ha come scopo quello di favorire lo spurgo del siero mediante la rottura meccanica della cagliata alle dimensioni la prima rottura leggera avviene dopo 20 minuti la seconda rottura porta la cagliata a dimensione di cubetti dopo 10 minuti dal primo taglio. È cura del tecnico assicurarsi che tale processo avvenga nei tempi previsti dalla tecnologia e che le dimensioni del taglio siano omogenee. A raggiungimento delle dimensioni desiderate, al giusto grado di sineresi, si procede all'estrazione del quantitativo di siero previsto.

Cottura della cagliata
La fase di cottura consiste nell'incremento della temperatura della massa siero cagliata fino al raggiungimento di 40° C tale fase ha lo scopo di asciugare la cagliata dal siero.

Spinatura fuori fuoco
Questa fase consiste nell'agitare la cagliata e mantenerla alla temperatura di cottura d i40° C per il tempo previsto.

Estrazione cagliata
Al raggiungimento dell'acidità del siero prevista (2,4 – 2,5 SH) si provvede all'estrazione della cagliata nei cestini.

Sgrondo e rivoltamento
Il primo rivoltamento avviene dopo una prima sosta di circa 30 minuti, dopo il primo rivoltamento i cestini vengono coperti per mantenere il più possibile la temperatura e dopo circa 2 ore si procede al secondo rivoltamento.

Salatura
Le forme sono immerse in salamoia per un giorno temperatura ambiente 15° -16° Bè.

Asciugatura
Ultimata la salatura le forme vengono trasferite in appositi carrelli per l'asciugatura, operazione che consente l'ulteriore spurgo e l'acidificazione della pasta. 1-2 giorni.

Maturazione
La maturazione prevede l'immagazzinamento delle forme per 30 - 40 giorni. Operazioni necessarie sono il periodico rivoltamento e pulizia delle forme.

Confezionamento e vendita al minuto
Il prodotto a raggiungimento della maturazione è pulito e verificato in termini di controllo visivo per la vendita. Le bolle di vendita garantiscono la rintracciabilità del formaggio presso il Cliente.

4.2 CONTROLLI

CONTROLLI IN ACCETTAZIONE
Tutte le materie prime accettate sono sottoposte a:
- Verifica della provenienza (attraverso il controllo della documento di accompagnamento)
- Verifica della corrispondenza a quanto ordinato
- Verifica qualitativa

CONTROLLI DELLA PRODUZIONE
Esso è attuato attraverso la sistematica (ogni produzione) rilevazione e registrazione dei parametri tecnologici e analitici della produzione.

Controlli tecnologici
Che consistono nella rilevazione dei tempi delle temperature e delle quantità previste dalla tecnologia del prodotto.
- Controllo quantità ingredienti aggiunti.
- Controllo temperature
- Controllo dei tempi delle fasi

Tali controlli obbligatori richiedono una spunta di verifica su valori già prestabiliti.

Controlli analitici
Che consistono nella rilevazioni delle caratteristiche del prodotto, Ph della materia prima e del prodotto finito, che servono sia per correggere eventualmente la lavorazione sia per valutare la conformità di quanto ottenuto.
- Controllo del Ph
- Controllo dell'acidità titolabile

Tali controlli sono obbligatori e richiedono la rilevazione e la registrazione dei valori rilevati

CONTROLLI PRODOTTO
Annualmente il prodotto finito a campione casuale viene inviato presso un laboratorio esterno per la verifica della corrispondenza dei valori dichiarati in scheda tecnica.

RESPONSABILITÀ DEI CONTROLLI
Tutti i controlli sono eseguiti sotto la diretta responsabilità dalla Latteria di Ugovizza.
All'Ente di Certificazione, spetta la sorveglianza di quanto previsto dal presente disciplinare e dai documenti in esso richiamati; con la tecnica del campionamento casuale l'Ente verifica i documenti di registrazione previsti, siano correttamente e sistematicamente registrati e che i parametri rientrino nei range previsti.

L'Ente in sede di verifica controllerà l'applicazione delle metodologie di produzione e delle procedure eseguite per assicurare i requisiti di rintracciabilità e di corretta prassi igienica.
L'Ente a propria discrezione si riserva di verificare nel corso del triennio di validità della certificazione:

- Verifica della conformità del latte(verifica della conformità e rispetto di quanto previsto dal disciplinare)
- Esecuzione delle analisi su campioni di prodotto finito (verifica delle caratteristiche tecniche dichiarate dal presente disciplinare) le analisi saranno eseguite a scelta del richiedente la certificazione presso laboratori accreditati SINAL per le prove da eseguire o laboratori qualificati dall'Ente.

4.3 MODALITÀ DI IDENTIFICAZIONE

I criteri di identificazione consentono la ricostruzione documentale delle quantità e l'identificazione dei lotti utilizzati nella preparazione di ciascun lotto di prodotto posto in commercio.

Ad ogni giorno di produzione corrisponde un lotto che viene attribuito a inizio lavorazione.

Il lotto è identificato sui documenti di produzione che riportano:

- data di produzione (gg/m/anno)
- n° delle forme prodotte.

Le informazioni riportate nel lotto del prodotto commercializzato rendono rintracciabili:

- la data di produzione;
- gli ingredienti utilizzati (latte) ovvero i lotti e i fornitori di origine;
- i coadiuvanti utilizzati;
- il personale sia in produzione sia in confezionamento;
- i serbatoi di stoccaggio, polivalenti e/o caldaie del latte conferito;
- i giri di raccolta e origine del latte raccolto per ogni giro di raccolta;
- I trattamenti subiti dagli animali (registro farmaci);
- L'alimentazione degli animali (fatture di acquisto dei mangimi)
- I dati qualitativi del latte prodotto (conferimento separato nel caso di non conformità al DPR 54/97)

Infatti durante la fase di raccolta vengono registrati per ogni singolo giro di raccolta:

- la quantità del latte
- la provenienza

Al momento della caseificazione vengono registrati:

- il serbatoio di stoccaggio, polivalenti e/o caldaie
- quantità latte e lotto
- la quantità di prodotto ottenuta numero delle forme e lotto (data) di produzione
- gli ingredienti utilizzati (latte) ovvero lotti e i fornitori
- i coadiuvanti utilizzati
- il personale in linea

Per ogni vendita vengono registrati nel DDT di trasporto:

- Il cliente
- la data della vendita
- la quantità e il lotto della prodotto.

4.4 RINTRACCIABILITÀ

Il sistema di rintracciabilità è basato e conforme a quanto previsto dalle leggi e regolamenti applicabili e alla Norma UNI 10939.
La rintracciabilità intesa come la possibilità di risalire alla provenienza dei costituenti aventi rilevanza per le caratteristiche del prodotto e alla destinazione del prodotto finito, mediante registrazione documentata.
Il Caseificio Valcanale garantisce la rintracciabilità del prodotto Formaggio Valbrunella attraverso l'applicazione del seguente sistema.
Costituenti del prodotto di cui è garantita la rintracciabilità:

- **Latte:** ad ogni autotrasportatore è assegnata un apparecchio sulla quale procedere alla registrazione di ogni raccolta. Per ogni raccolta vengono registrati : i codici dei conferenti, l'ora del conferimento, le quantità conferite, la conformità del latte, gli scomparti di stoccaggio del latte durante il trasporto. In arrivo al caseificio il latte viene scaricato dando una destinazione di stoccaggio (serbatoio), in questo modo rimane la rintracciabilità tra latte conferito e serbatoio di stoccaggio. Dalla movimentazione della singola cisterna si può risalire al trattamento termico applicato e alla destinazione del latte per la singola produzione, in questo momento alla singola quantità di latte prelevata viene attribuito un lotto al latte usato e un lotto alla produzione di destinazione.

- **Ingredienti** sono rintracciati attraverso l'attribuzione di un lotto interno al momento del carico a magazzino.

- **Coadiuvanti** sono rintracciati attraverso l'attribuzione di un lotto interno al momento del carico a magazzino.

- **Incarti:** sono rintracciati attraverso l'attribuzione di un lotto interno al momento del carico a magazzino.

- **Personale:** gli operatori che intervengono nelle varie fasi di produzioni e controllo sono identificabili attraverso le registrazioni previste.

- **Cliente:** tutta la merce in uscita dal magazzino del Caseificio è accompagnata da un documento di trasporto DDT che mi identifica il Cliente, il prodotto acquistato, la quantità acquistata, il lotto di produzione.

4.5 CONTROLLO IGIENICO DELLA PRODUZIONE

L'attività di produzione sono realizzate attraverso l'applicazione di tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità igienica dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi dalla produzione primaria alla preparazione, della trasformazione fino alla distribuzione del prodotto finito al Cliente.
Tali misure sono attuate attraverso l'applicazione del metodo HACCP, metodo scientifico e sistematico per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, dalla produzione primaria al consumo finale attraverso l'individuazione, la valutazione e il controllo dei pericoli significativi.

Tutte le fasi e le attrezzature impiegate per la produzione e manipolazione del prodotto sono regolate dalle procedure di controllo igienico HACCP sono stati individuati e messi sotto controllo i CCP e le attrezzature vengono lavate e sanificate come previsto dalle procedure di riferimento.

Tutto il personale che opera nei reparti produttivi, è stato addestrato per come si deve vestire e comportare per la salvaguardia dell'aspetto igienico. L'azienda ha infatti sviluppato delle opportune procedure operative riguardanti il corretto comportamento e vestiario del personale nelle varie aree di lavoro alla scopo di minimizzare le possibili contaminazioni del prodotto.

5 ELEMENTI DI GESTIONE

5.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ E DEI RECLAMI

La Latteria Valcanale pone una particolare attenzione nella gestione delle non conformità rilevate nel corso delle attività di produzione e di controllo dei propri prodotti. Inoltre, risponde tempestivamente agli eventuali reclami dei Clienti.

Definizione: per Non Conformità si intende qualsiasi scostamento o assenza di una o più caratteristiche riguardanti la qualità, riscontrate nelle attività di produzione, nei materiali di ingresso al ciclo produttivo e nei servizi interni ed esterni rispetto ad un requisito specificato; anche i reclami dei clienti sono considerate non conformità.

Tutto il personale ha il compito di segnalare le eventuali non conformità, avvisando prontamente il Responsabile di riferimento, a cui aspetta l'individuazione del trattamento da applicare, ossia l'adozione di azioni atte ad eliminare le non conformità rilevate (il rilascio, l'accettazione con concessione o la riclassificazione del prodotto).
In caso di prodotti rilavorati, si effettua nuovamente l'iter di controllo degli stessi.
Nel caso di reclamo da parte del Cliente, dopo la sua consegna o dopo l'inizio della sua utilizzazione, sono previste adeguate modalità di richiamo del prodotto.

5.2 AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

Dall'analisi delle non conformità sono attuate azioni per eliminare le cause delle stesse, anche potenziali, al fine di prevenire e/o evitare il loro ripetersi. Le azioni correttive/preventive sono appropriate agli effetti delle non conformità riscontrate e/o agli effetti dei problemi potenziali. Tali azioni sono registrate e riesaminate.

5.3 GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

La documentazione emessa e applicata nelle attività oggetto del presente disciplinare è gestita e tenuta sotto controllo attraverso:

- l'iter di approvazione dei documenti interni nella loro prima emissione,
- l'identificazione delle modifiche,
- la distribuzione dei documenti interni ed esterni agli enti di competenza,

L'organizzazione riesamina, aggiorna e riapprova i documenti interni e gestisce le copie degli obsoleti.

5.4 ADDESTRAMENTO

Il personale coinvolto nella gestione delle attività oggetto del presente disciplinare è opportunamente formato, al fine di assicurare un adeguato grado di conoscenze e competenze nella gestione delle attività che hanno influenza sulla qualità del prodotto. L'organizzazione individua i bisogni formativi e attiva adeguati percorsi formativi al proprio personale, valutando l'efficacia degli stessi. Adeguate registrazioni sono conservate in azienda.

5.5 VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE ED ESTERNE

Con cadenza almeno annuale le attività oggetto del presente disciplinare sono oggetto di Verifica Ispettiva Interna, al fine di valutare il grado di conformità alle prescrizioni previste. Tale Verifica è condotta da personale qualificato (anche esterno), che non abbia responsabilità diretta nelle attività oggetto di verifica. Le attività di Verifica Ispettiva Interna sono documentate e registrate.

5.6 RIESAME DELLE ATTIVITÀ

Le attività oggetto del presente disciplinare sono sottoposte a riesame almeno annualmente da parte della Direzione, per assicurarsi della loro continua idoneità, adeguatezza ed efficacia. In questa sede, vengono considerate le opportunità per il miglioramento e le esigenze di modifiche alle attività stesse. Risulta di particolare importanza l'analisi consuntiva del monitoraggio di prodotti e processi.

Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale

E R S A

DIREZIONE

DECRETO N. 80 / DIR/GBP/gbp

OGGETTO: Legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. "Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Valbrunella", presentato dalla Cooperativa Agricoltori Val Canale di Malborghetto / Valbruna. Conformità ai requisiti previsti dalla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. Approvazione del disciplinare.

L'anno 2006, il giorno 29 del mese di maggio, presso la sede dell'Ente in Gorizia, Via Montesanto 15/6,

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 concernente la trasformazione dell'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA, istituita con legge regionale 1 ottobre 2002, n. 24;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1070 del 29.04.2004 di nomina del Direttore Generale dell'Agenzia;

VISTA altresì la deliberazione della Giunta Regionale n. 1765 del 02.07.2004 di riparto delle competenze in materia di agricoltura, fra l'Amministrazione regionale e l'Agenzia, in applicazione della citata L.r. 8/2004;

VISTO il DPGR 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. "Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli enti regionali";

VISTI i decreti del Direttore Generale:

- n. 279 dd. 30.12.2005 avente per oggetto l'approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006 e il bilancio pluriennale 2006-2008 e il relativo documento tecnico di accompagnamento e specificazione;
- n. 280 dd. 30.12.2005 di approvazione del Piano operativo 2006;

VISTA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 art. 1, comma secondo ed art. 2, comma secondo, che affida all'ERSA tra l'altro il compito di:
- promozione ed organizzazione delle attività necessarie per ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità a carattere collettivo dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo pastorali, sia freschi che trasformati;
- individuazione dei prodotti da ammettere al marchio Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA);

- predisposizione dei disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto fresco o trasformato;

VISTO in particolare, che la LR 21/2002 prevede all'art. 3, comma 1 che i disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto, fresco o trasformato, ai fini dell'ammissibilità all'uso del marchio "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono comprendere almeno i seguenti elementi:

a) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;

b) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;

c) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale;

VISTO il **"**Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Valbrunella", presentato dalla Cooperativa Agricoltori Val Canale di Malborghetto / Valbruna, presentato in data 23 maggio 2006, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante;

CONSIDERATO che detto disciplinare, nei suoi contenuti, comprende gli elementi previsti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RISCONTRATA la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Valbrunella", presentato dalla Cooperativa Agricoltori Val Canale di Malborghetto / Valbruna in data 23 maggio 2006, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RITENUTO di approvare il "Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Valbrunella", presentato dalla Cooperativa Agricoltori Val Canale di Malborghetto / Valbruna;

CONSIDERATO che, giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria;

d e c r e t a

per le causali di cui in premessa:

- la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Valbrunella", presentato dalla Cooperativa Agricoltori Val Canale di Malborghetto / Valbruna in data 23 maggio 2006, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;
- di approvare il "Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Valbrunella", allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante;
- che giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Josef Parente

VISTO: IL PRESIDENTE: ILLY
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: ZOLLIA

07_SO8_1_DGR_301_ALL4

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Latteria Venzone

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 301 DEL 16 FEBBRAIO 2007

Via Pontebbana, 5
33010 Venzone - Udine -

Emissione PRODUZIONE	
Approvazione: DIREZIONE	

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Latteria Venzone

Indice:

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Latteria Venzone

0 PREMESSA

Il presente Disciplinare Tecnico è stato sviluppato in conformità hai criteri definiti nella Legge Regionale n ° 21 della Regione Friuli Venezia Giulia.

La Regione Friuli Venezia Giulia promuove infatti la produzione, la commercializzazione e la valorizzazione dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo - pastorali, sia freschi che trasformati, nonché le produzioni ottenute utilizzando le metodologie riconducibili alle misure agroambientali attuate secondo le disposizioni vigenti in materia di agricoltura ecocompatibile; riconoscendo un marchio di qualità, a cui è riservata la denominazione di "Agricoltura ambiente qualità (AQUA)"

La Latteria di Venzone ha sviluppato e adottato un Disciplinare Tecnico di rintracciabilità conforme alla Norma UNI 10939 e UNI 10854 per la produzione del FORMAGGIO LATTERIA VENZONE (FRESCO, SEMI-STAGIONATO E STAGIONATO e UBRIACO) prodotto dalla Latteria di Venzone Società Cooperativa Agricola; per dimostrare la conformità delle proprie produzioni ai criteri definiti dalla Legge Regionale Friuli Venezia Giulia n°21 del 13.08.2002 e per l'ottenimento del marchio A.Q.U.A.

1 GENERALITÀ

1.1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

L'azienda con il presente Disciplinare di produzione intende definire le caratteristiche qualitative del prodotto Formaggio Latteria Venzone (nelle varietà di seguito elencate).

Accanto alle attività di autocontrollo realizzate dall'azienda al fine di un rispetto dei requisiti definiti richiede i controlli di parte terza e quindi la certificazione di prodotto.

Obiettivo dell'azienda è quindi non solo il rispetto dei dispositivi qualitativi stabiliti dalla normativa vigente ma altresì quello di fornire ai propri acquirenti un prodotto con caratteristiche rispondenti a standard più qualificativi.

In sintesi il presente documento definisce le modalità di allevamento ed i requisiti che deve aver la materia prima latte crudo, fornito allo stabilimento di trasformazione, e le modalità di trasformazione individuate per garantire la qualità della trasformazione; nonché i controlli che intende realizzare nella propria attività.

L'azienda con il presente disciplinare di produzione intende definire le caratteristiche qualitative relative alla produzione del formaggio:

FORMAGGIO LATTERIA VENZONE

COMMERCIALIZZATO IN QUATTRO DIFFERENTI LIVELLI DI MATURAZIONE:

FRESCO con stagionatura da 20 a 90 giorni in forme da circa 6.5-7 kg

SEMI-STAGIONATO con stagionatura da 90 a 300 giorni in forme da circa 5.8-6.5 kg

STAGIONATO con stagionatura superiore a 300 giorni in forme inferiore ai 5,8

UBRIACO (SOT TRAPE) con stagionatura superiore a 60 giorni immerso in mosto d'uva per circa 10 giorni in forme da circa 5.8-6.5 kg

Il presente Disciplinare tecnico copre le fasi di :

1. Allevamento.
2. Raccolta e Ricevimento latte dai Soci delle Cooperativa.
3. Processo di caseificazione.
4. Maturazione e stagionatura.
5. Confezionamento e conservazione.
6. Commercializzazione.

La produzione ottenuta nel rispetto del presente disciplinare coinvolge quindi:

1 Il produttore di latte, puramente per la fase di conferimento.

2 I trasportatori che portano il latte crudo dalle stalle al caseificio.

3 Il caseificio che trasforma il latte e provvede alla fase di maturazione e stagionatura.

1.2 RIFERIMENTI LEGISLATIVI, NORMATIVI E REGOLAMENTARI ED ALTRI DOCUMENTI

1.2.1 RIFERIMENTI LEGISLATIVI

1 Legge Regionale N° 21 Del Friuli Venezia Giulia dl 13.08.2002

2 283 del 27.04.1962 "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari".

3 N. 327 del 26.03.1980: "Regolamento di esecuzione della L. 283/62 e successive modificazioni in materia di disciplina Igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

4 L. 142 del 19 febbraio 1992 " Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti. dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee" (formaggi magri, alleggeriti e grassi)

5 Dir. CEE relativa alle norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte.

6 D.L. n. 109 "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".

7 D.M. n. 209 del 27.02.1996 " Regolamento concernete la disciplina degli additivi alimentari permessi nella preparazione per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE e 95/31/CE".

8 Direttiva 93/43 sull'igiene di prodotti alimentari.

9 DPR 54/97 " Regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte".

10 DL 155 del 26.05.97 "Attuazione della Direttiva 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari"

11 Circolari del Ministero della Sanità del 28 luglio 1995 n. 21 e 26 gennaio 1998 n. 1 "Linee guida per l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica".

12 D.L. 181 del 23.06.03 "Attuazione della Direttiva 200/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari.

1.2.3 RIFERIMENTI NORMATIVI

1 NORMA UNI 10939/2001 Sistema di rintracciabilità delle filiere agroalimentari: principi generali per la progettazione e l'attuazione.

2 NORMA UNI 11020/2002 Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: principi e requisiti per l'attuazione.

3 NORMA UNI 10854/2000 Linee guida per la progettazione e la realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.

1.2.4 ALTRI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1 Regolamento interno della Latteria di Venzone del 19 novembre 2004

2 Statuto della Latteria di Venzone Società Cooperativa Agricola

3 Tabella latte qualità della Associazione Allevatori Friuli Venezia Giulia

1.3 DEFINIZIONE E ABBREVIAZIONI

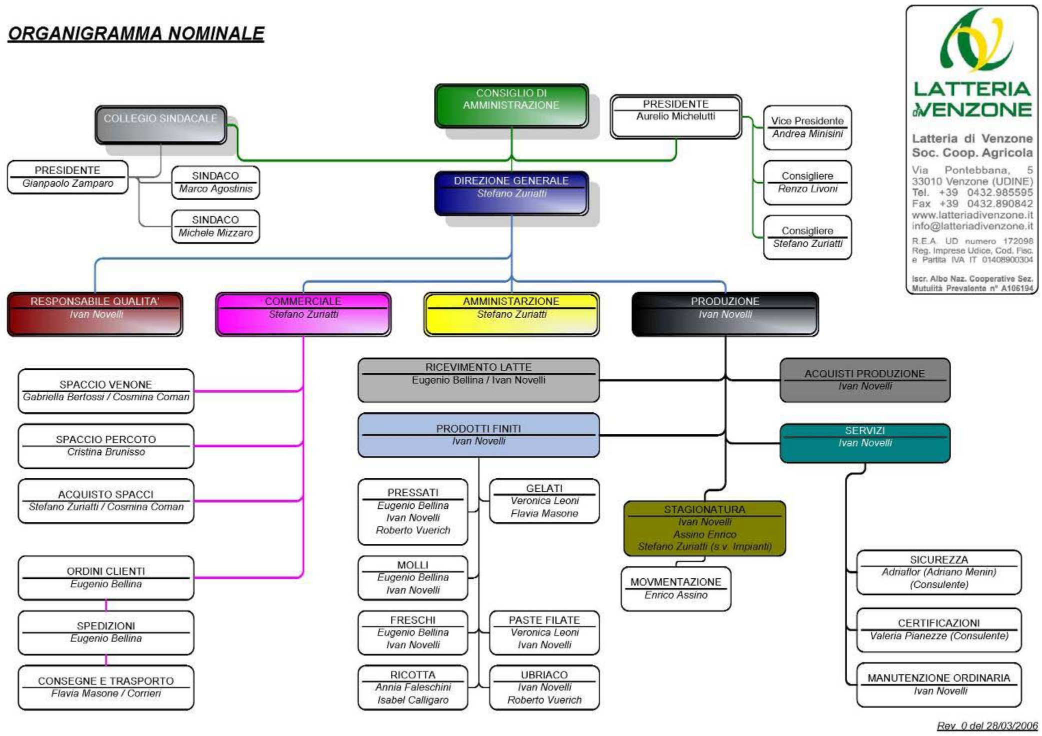
CdA	Consiglio di Amministrazione
CEE	Comunità Economica Europea
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
MP	Materie prime
PF	Prodotti finiti
SGQ	Sistema Gestione Qualità

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Latteria Venzone

2 DESCRIZIONE DELL'ORGANIZZAZIONE

Adagiato nella valle del Tagliamento, ai piedi della Val Venzonassa, il comprensorio i cui opera il Caseificio di Venzone possiede peculiarità storiche e naturalistiche di notevole valore. Nel 1987 a seguito degli eventi sismici si è costituita la Cooperativa Agricola Alto Friuli,oggi in seguito a trasformazione societaria diventata Latteria di Venzone Società Cooperativa Agricola, con l'obiettivo di riunire i diversi produttori della zona in un'unica realtà sociale allo scopo di valorizzare la produzione del latte e dei derivati caseari. La cooperativa conta attualmente 20 soci che conferiscono tutto il loro latte, ottenuto prevalentemente da capi di razza Pezzata Rossa, per la trasformazione presso il caseificio. L'area di provenienza della materia prima si estende presso aeree storicamente vocate alle attività agricolo - zootecnia e ubicate sia in ambiente montano che collinare che in pianura. L'organizzazione del moderno ed efficiente impianto di trasformazione consente di realizzare un programma di controllo del latte che viene attuato in collaborazione con un laboratorio certificato, garantendo in questo modo il quotidiano e costante monitoraggio della qualità. L'efficienza e l'aggiornamento tecnologico di questo caseificio si coniuga con la capacità dei tecnici caseari che, rimanendo aderenti alle ricette dell' tradizione producono ricotta e formaggi ed altri prodotti di grande qualità

L'organizzazione è rappresentata dal Presidente e rappresentante Legale della Cooperativa Michelutti Aurelio, i fabbricati di proprietà della Cooperativa sono: lo stabilimento di produzione di Venzone, lo stabilimento di stagionatura di Gemona del Friuli, e lo spaccio di Percotto, le unità operative attualmente impiegate sono di 11 operatori, le responsabilità sono di seguito riportate nel Organigramma Aziendale.



DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Latteria Venzone

3 I REQUISITI E LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CERTIFICABILI

3.1 REQUISITI REGOLAMENTATI

Le caratteristiche chimico fisiche e microbiologiche da rispettare sono quelle previste dalla normativa vigente in materia di latte e derivati, DPR 54/97, L 169/89, DM 184/91, DM 185/91 e sinteticamente riportate qui di seguito:

CARATTERISTICHE DEL LATTE CRUDO DI VACCA	
CARICA BATTERICA tenore a + 30 non superiore a	100.000/ml
CELLULE SOMATICHE non superiore a	400.000/ml
PUNTO CRIOSCOPICO	≤ -0,520°C
PESO SPECIFICO	1,029>g/L<1,034
CONTENUTO PROTEICO	>28g/L
MATERIA GRASSA	>3,00%
ESTRATTO SECCO MAGRO	>8,5%
Inoltre per latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte crudo: Staphylococcus aureus m=500, M=2000, n=5, c=2 n = numero di unità di campionatura di cui si compone il campione m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente; risultato buono se tutti i campioni sono < di m; M = limite al disopra del quale il risultato è insoddisfacente; risultato cattivo se un campione è >M c = numero di unità della campionatura nelle quali è ammessa la presenza di germi entro il limite M se M è superato anche in una sola unità di campionatura il risultato è insoddisfacente.	

3.2 REQUISITI E CARATTERISTICHE AGGIUNTIVE QUALIFICANTI LA PRODUZIONE

1. **IDENTIFICAZIONE DI ORIGINE** della materia prima caratterizzante (latte). La tipicità del Formaggio Latteria Venzone deriva dalla combinazione di fattori tra quali un elemento di grande importanza è rappresentato sicuramente dall'origine del latte: le aziende di produzione fornitrici sono infatti necessariamente collocate entro i confine geografico della Regione Friuli Venezia Giulia, cosi come il caseificio produttore.

I mosti e le vinacce utilizzate per il processo di ubriacatura previsto per l' UBRIACO (Sot Trape) di uvaggi: Cabernet, Merlot, Refosco, Fragola , Sauvignon, Tocai , Verduzzo provenienti dal Territorio Friuli Venezia Giulia

2. **LATTE PROVENIENTE DA FILIERA CONTROLLATA** per i requisiti di tracciabilità e di igienicità, dalla stalla alla commercializzazione.

3. **PROFILO SENSORIALE DEL PRODOTTO.** Sono stati definiti i profili sensoriali tipici del formaggio Latteria di Venzone alle differenti stadi di maturazione in termini di caratteristiche olfattive, gustative e di texture.

4. **GARANZIE DI RINTRACCIABILITÀ** dall'approvvigionamento del latte al punto vendita.

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Latteria Venzone

3.3 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

3.3.1 CARATTERISTICHE TECNICHE

LATTERIA di VENZONE	**Scheda Prodotto Finito** Latteria di Venzone Fresco maturazione da 20 a 90 giorni	**Scheda Tecnica** **rev0 del 22/12/05** **Pagina 1 di 1**

TIPOLOGIA LATTE	☑ Conforme	☐ Non Conforme
PROVENIENZA	Solo latte prodotto nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia	
TRATTAMENTO TERMICO	☑ Si	☐ No
TIPO DI TRATTAMENTO	☐ Termizzazione	☑ Pastorizzazione
CONDIZIONI del TRATT. TERMICO	☑ 15" x 72 ° C	☐ Altro

INGREDIENTI	Latte Sale Caglio Fermenti lattici Cloruro di calcio (15 g/ q latte) Lisozima		
FORMA	Cilindrica		
PESO	6,5 – 7 kg		
STAGIONATURA		☑ Si	☐ No
	☑ 20 giorni	☑ 60 giorni	☑ 90 giorni
	☐ 100 giorni	☐ 180 giorni	☐ 300 giorni
	☐ oltre 300 giorni		
TEMPERATURA DI STAGIONATURA	8 – 12 ° C		
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	8 – 12 ° C		

PARAMETRI CHIMICO FISICI MEDI		
A_w	0,95 – 0,97 (*)	
pH	5,8 – 6,0	
ACQUA	36 – 42 (*)	g /100 g prodotto
SOSTANZA SECCA	60 – 64(*)	g /100 g prodotto
GRASSI	50 – 53	g /100 g prodotto
PROTEINE	36 – 39	g /100 g prodotto
NaCl	2,5 – 3,0	g /100 g prodotto
NOTE (*) in funzione dei giorni di maturazione		

CARATTERISTICHE SENSORIALI A 60 GIORNI			
VISIVE	CROSTA	☑ presente ☐ edibile ☑ liscia ☐ altro:	☐ non presente ☑ non edibile ☐ non liscia
	COLORE PASTA	giallo pallido	
	OCCHIATURA	☑ presente ☑ uniforme ☐ abbondante ☑ media ☑ altro: *occhi di piccole dimensioni*	☐ assente ☐ disuniforme ☐ scarsa
OLFATTIVE	lattico fresco (latte cagliata fresca); lattico acidificato (cagliata acida)		
GUSTATIVE	contenuto in sale e acidità medio; non amaro		
TEXTURE	bassa durezza, adesività, friabilità e deformabilità, buona elasticità		

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Latteria Venzone

LATTERIA di VENZONE	**Scheda Prodotto Finito** Latteria di Venzone Semi- Stagionato **maturazione da 100 a 300 giorni**	**Scheda Tecnica** **rev0 del 22/12/05** **Pagina 1 di 1**

TIPOLOGIA LATTE	☑ Conforme	☐ Non Conforme
PROVENIENZA	Solo latte prodotto nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia	
TRATTAMENTO TERMICO	☑ Si	☐ No
TIPO DI TRATTAMENTO	☐ Termizzazione	☑ Pastorizzazione
CONDIZIONI del TRATT. TERMICO	☑ 15" x 72 ° C	☐ Altro

INGREDIENTI	Latte Sale Caglio Fermenti lattici Cloruro di calcio (15 g/ q latte) Lisozima
FORMA	Cilindrica
PESO	5,8 – 6,5 kg
STAGIONATURA	☑ Si ☐ No ☐ 20 giorni ☐ 60 giorni ☐ 90 giorni ☑ 100 giorni ☑ 180 giorni ☑ 300 giorni ☐ oltre 300 giorni
TEMPERATURA DI STAGIONATURA	8 – 12 ° C
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	8 – 12 ° C

PARAMETRI CHIMICO FISICI MEDI		
A_w	0,91 – 0,96 (*)	
pH	5,6 – 5,8	
ACQUA	31 – 36 (*)	g /100 g prodotto
SOSTANZA SECCA	64 – 69(*)	g /100 g prodotto
GRASSI	50 – 53	g /100 g prodotto
PROTEINE	36 – 39	g /100 g prodotto
NaCl	2,5 – 3,0	g /100 g prodotto
NOTE (*) in funzione dei giorni di maturazione		

CARATTERISTICHE SENSORIALI A 60 GIORNI		
VISIVE	**CROSTA**	☑ presente ☐ non presente ☐ edibile ☑ non edibile ☑ liscia ☐ non liscia ☑ altro: *colore giallo intenso*
	COLORE PASTA	giallo paglierino
	OCCHIATURA	☑ presente ☐ assente ☐ uniforme ☑ disuniforme ☐ abbondante ☑ media ☐ scarsa ☑ altro: *occhi di piccole dimensioni*
OLFATTIVE	lattico cotto (burro fuso, latte bollito); tostato leggero	
GUSTATIVE	leggermente acido e salato; leggermente amaro	
TEXTURE	poco elastico; poco duro, bassa deformabilità e friabilità, leggermente adesivo	

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Latteria Venzone

LATTERIA di VENZONE	**Scheda Prodotto Finito** Latteria di Venzone Stagionato **maturazione superiore a 300 giorni**	**Scheda Tecnica** **rev0 del 22/12/05** **Pagina 1 di 1**

TIPOLOGIA LATTE	☑ Conforme	☐ Non Conforme
PROVENIENZA	Solo latte prodotto nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia	
TRATTAMENTO TERMICO	☑ Si	☐ No
TIPO DI TRATTAMENTO	☐ Termizzazione	☑ Pastorizzazione
CONDIZIONI del TRATT. TERMICO	☑ 15" x 72 ° C	☐ Altro

INGREDIENTI	Latte Sale Caglio Fermenti lattici Cloruro di calcio (15 g/ q latte) Lisozima
FORMA	Cilindrica
PESO	minore di 5,8 kg
STAGIONATURA	☑ Si ☐ No ☐ 20 giorni ☐ 60 giorni ☐ 90 giorni ☐ 100 giorni ☐ 180 giorni ☐ 300 giorni ☑ oltre 300 giorni
TEMPERATURA DI STAGIONATURA	8 – 12 ° C
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	8 – 12 ° C

PARAMETRI CHIMICO FISICI MEDI		
Aw	0, 85 – 0,91 (*)	
pH	5,6 – 5,8	
ACQUA	24 – 31 (*)	g /100 g prodotto
SOSTANZA SECCA	69 – 76(*)	g /100 g prodotto
GRASSI	50 – 53	g /100 g prodotto
PROTEINE	36 – 39	g /100 g prodotto
NaCl	2,5 – 3,0	g /100 g prodotto
NOTE (*) in funzione dei giorni di maturazione		

CARATTERISTICHE SENSORIALI A 60 GIORNI		
VISIVE	**CROSTA**	☑ presente ☐ non presente ☐ edibile ☑ non edibile ☑ liscia ☐ non liscia ☑ altro: *colore giallo intenso*
	COLORE PASTA	giallo paglierino
	OCCHIATURA	☑ presente ☐ assente ☑ uniforme ☐ disuniforme ☐ abbondante ☐ media ☑ scarsa ☑ altro: *occhi a punta di spillo*
OLFATTIVE	crosta di formaggio lattico cotto (burro fuso, latte bollito); acetico butirrico	
GUSTATIVE	leggermente acido e salato; leggermente amaro	
TEXTURE	non elastico; media durezza, non deformabilità, leggermente friabile, poco adesivo	

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Latteria Venzone

LATTERIA di VENZONE	**Scheda Prodotto Finito** Latteria di Venzone Ubriaco (Sot Trape) **maturazione da 3 -18 mesi**	**Scheda Tecnica** **rev0 del 22/12/05** **Pagina 1 di 1**

TIPOLOGIA LATTE	☑ Conforme	☐ Non Conforme
PROVENIENZA	Solo latte prodotto nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia	
TRATTAMENTO TERMICO	☑ Si	☐ No
TIPO DI TRATTAMENTO	☐ Termizzazione	☑ Pastorizzazione
CONDIZIONI del TRATT. TERMICO	☑ 15" x 72 ° C	☐ Altro

INGREDIENTI	Latte Sale Caglio Fermenti lattici Cloruro di calcio (15 g/ q latte) Lisozima Mosto di vino e vinaccia
FORMA	Cilindrica
PESO	5,8 – 6,5 kg
STAGIONATURA	☑ Si ☐ No ☐ 20 giorni ☐ 60 giorni ☑ 90 giorni ☑ 100 giorni ☑ 180 giorni ☑ 300 giorni ☑ oltre 300 giorni
TEMPERATURA DI STAGIONATURA	8 – 12 ° C
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE	8 – 12 ° C

PARAMETRI CHIMICO FISICI MEDI		
Aw	0,93 – 0,94 (*)	
pH	5,7 – 6,0	
ACQUA	32 – 34 (*)	g /100 g prodotto
SOSTANZA SECCA	66 – 68(*)	g /100 g prodotto
GRASSI	50 – 53	g /100 g prodotto
PROTEINE	36 – 39	g /100 g prodotto
NaCl	2,5 – 3,0	g /100 g prodotto
NOTE (*) in funzione dei giorni di maturazione		

CARATTERISTICHE SENSORIALI A 60 GIORNI		
VISIVE	**CROSTA**	☑ presente ☐ non presente ☐ edibile ☑ non edibile ☑ liscia ☐ non liscia ☑ altro: *colore violaceo intenso*
	COLORE PASTA	giallo pallido
	OCCHIATURA	☑ presente ☐ assente ☑ uniforme ☐ disuniforme ☐ abbondante ☑ media ☐ scarsa ☑ altro: *occhi di piccole dimensioni*
OLFATTIVE	Vinaccia, floreale, fruttato, leggero butirrico pungente	
GUSTATIVE	contenuto in sale e acidità medio; non amaro	
TEXTURE	bassa adesività; friabilità, deformabilità ed elasticità, media durezza	

3.3.2 CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Le caratteristiche commerciali del Latteria Venzone nelle tipologie: Fresco; Semi- Stagionato; Stagionato; Ubriaco (Sot Trape)

Caratteristiche delle forme;
- Peso tra 5 – 7,5 Kg
- Diametro tra 28 -35 cm
- Scalzo circa 8 cm

Tipologie di confezionamento
- Non Confezionato
- Scatola di vendita in cartone
- Incarto
- Sottovuoto

Etichettatura
- Ditta produttrice
- Numero lotto
- Ingredienti
- Data di confezionamento
- Peso netto
- Tara (se presente)

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Latteria Venzone

4 IL PROCESSO PRODUTTIVO

4.1 SCHEMA DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Il processo produttivo è di seguito identificato nel seguente schema:

PROCESSO DI PRODUZIONE LATTERIA DI VENZONE	Attività	Responsabilità	Documenti di registraizone	Punto del disciplinare soddisfatto
PRODUZIONE LATTE	Produzione conformità al DPR 54/97 Registrazione farmaci impiegati Mantenimento della registrazione del mangime somministrato	**Soci conferenti**	1 Pagamento latte qualità 2 Registro dei farmaci 3 Registro dei fornitori di mangimi	PUNTO 3.1
CONFERIMENTO RACCOLTA e STOCCAGGIO LATTE	Verifica del Conferente Verifica delle condizioni igeniche del trasporto Temperatura e Ph del latte conferito Verifica della conformità al DPR 54/97	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Documenti di trasporto Accettazione latte al caseificio Distinta conformità del latte	PUNTO 3.1 - 3.2
TRATTAMENTI TERMICI	Tempeartura del trattamento termico Tempo di trattamento termico Temperatura di raffredamento	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
RIEMPIMENTO CALDAIA	Aggiunta fermenti e coadiuvanti Controllo tecnologico dei tempi di presa	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
ROTTURA DELLA CAGLIATA	Taglio della cagliata Estrazione siero	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
COTTURA DELLA CAGLIATA	Agitazione e cottura della cagliata Tempeartura della fase di cottura della cagliata	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
SPINATURA	Tempo di Spinatura fuori fuoco	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
SCARICO	Scarico della cagliata Verifica del Ph di scarico della cagliata Tempo di scarico	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
MESSA IN FORMA	Realizzazione dei fagotti e rilievo dei tempi della fase	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
PRESSATURA	Messa in forma dei fagotti Pressatura e rilievo dei tempi di pressatura	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
MARCHIATURA E 2 PRESSATURA	Identificazione e marchiatura delle forme Seconda pressatura Rilievo dei tempi di pressatura	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.2 - 3.3
ASCIUGATURA	Trasferimento nelle carelli di asciugatura Rilievo dei tempi di asciugatura e del Ph	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
MESSA IN CELLA	Messa in cella delle forme Rilievo dei tempi	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
SALATURA	Sbordatura delle forme Immersione delle forme in salamioia Rilievo delle concentarzione salamoia Rilievo dei tempi di salatura	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
RIVOLTAMENTO E STAGIONATURA	Sgrondo e asciugatura dalla salamoia Rivoltamento e pulizia periodico delle forme	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
PROCESSO DI UBRIACATURA	**le forme destinate all'ubriacatura seguono il processo descritto nella tabella alla pagina seguente**			
CONFEZIONAMENTO E VENDITA	Verifica della rispetto dei tempi di maturazione Verifica della conformità organolettica del prodotto Stampa dei documenti di vendita	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.2 - 3.3

PROCESSO DI UBRIACATURA	Attività	Responsabilità	Documenti di registraizone	Punto del disciplinare soddisfatto
PULIZIA DELLE FORME	Pulizia e controllo delle forme da destinare all'ubriacatura	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.2 - 3.3
UBRIACATURA	Preparazione del mosto Scelta dei mosti Immersione delle forme nel mosto	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.2 - 3.3
ASCIUGATURA	Estrazione delle forme dal mosto Ascigatura delle forme	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
STAGIONATURA	Rivoltamento e pulizia periodico delle forme	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.3
CONFEZIONAMENTO E VENDITA	Verifica della conformità organolettica del prodotto Stampa dei documenti di vendita	**Latteria di Venzone Soc. Coop. Agricola**	Piano dei controlli in produzione	PUNTO 3.2 - 3.3

4.1 DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO

Produzione del latte
La produzione del latte destinato alla trasformazione è eseguita presso le stalle dei soci conferitori situate nell'area di produzione definita dal disciplinare (territorio del Friuli Venezia Giulia), i produttori tengono registro dei farmaci impiegati e registro dei mangimi somministrati.

Conferimento raccolta e stoccaggio latte
Il latte destinato alla trasformazione deve essere trasportato dal luogo di produzione (allevamento) al luogo di trasformazione (caseificio) nel più breve tempo possibile ed utilizzando mezzi che dovranno rispettare i termini dettati dalla normativa in vigore. Il conferimento è effettuato in cisterne. Al momento dello scarico vengono controllati i documenti di trasporto e le distinte di raccolta. Dopo lo scarico sono eseguiti i controlli di temperatura e Ph del latte di massa.
I trasportatori alla fine del giro di raccolta, eseguono il lavaggio delle cisterne (presso la latteria o presso i loro depositi) e registrano la corretta esecuzione sull'apposito modulo.
Il latte in attesa di essere lavorato può essere stoccato e può subire trattamenti di raffreddamento a 4°C.

Trattamenti termici
I trattamenti termici del latte destinato alla produzione del Formaggio Latteria Venzone è effettuato con l'impianto di pastorizzazione a 72° C per 15 " il raffreddamento porta la temperatura a 34 ° C. L'operatore provvede alla corretta impostazione dei parametri di temperatura ad avvio della fase di pastorizzazione ed effettua la verifica della corretta pastorizzazione attraverso il disco di registrazione durante la fase.

Riempimento caldaia
Il latte pastorizzato viene immesso nella polivalente dove si provvede all'aggiunta dei vari ingredienti nell'ordine e nelle quantità previste dalla ricetta di produzione. Dal momento dell'aggiunta del caglio sono tenuti i tempi di coagulazione previsti dalla tecnologia, sono eseguiti i controlli di verifica della giusta consistenza della cagliata e si esegue la fase successiva.

Rottura della cagliata
La rottura della cagliata è eseguita mediante il montaggio della Lira sulla polivalente ed ha come scopo quello di favorire lo spurgo del siero mediante la rottura meccanica della cagliata alle dimensioni di chicco di mais. È cura del tecnico assicurarsi che tale processo avvenga nei tempi previsti dalla tecnologia e che le

dimensioni dei chicchi siano omogenee. A raggiungimento delle dimensioni desiderate al giusto grado di sineresi si procede all'estrazione del quantitativo di siero previsto.

Cottura della cagliata
La fase di cottura consiste nell'incremento della temperatura della massa siero cagliata fino al raggiungimento di 45/46° C tale fase ha lo scopo di asciugare la cagliata dal siero.

Spinatura
Questa fase consiste nel agitare la cagliata e mantenerla alla temperatura di cottura per il tempo previsto.

Scarico
Alla fine della spinatura si procede allo scarico della cagliata in appositi cestini collocati in tavoli spersori che consentono il drenaggio del siero e la raccolta della cagliata senza perdite consistenti.

Messa in forma
Durante questa operazione si procede alla vera e propria realizzazione del fagotto che dopo opportuni rivoltamento darà origine alle forme. Sono mantenuti i tempi di realizzazione dei questa fase.

Pressatura
I fagotti vengono travasati in apposite fascere in acciaio forate e sottoposte ad una prima pressatura che consente lo spurgo del siero in eccesso.

Marchiatura e seconda pressatura
Le forme vengono tolte dalle fascere di acciaio collocate in fascere che contengono gli identificativi della produzione e sottoposte a seconda pressatura.

Asciugatura
Ultimata la seconda pressatura le forme nelle fascere vengono trasferite in appositi carrelli per l'asciugatura, operazione che consente l'ulteriore spurgo e l'acidificazione della pasta.

Messa in cella
A raggiungimento del Ph previsto per la fase di asciugatura le forme vengono portate in cella fredda al fine di rallentare il processo di acidificazione per i tempi previsti dalla tecnologia.

Salatura
Dopo essere state sottoposte alla sbordatura le forme tolte dalle fascere sono immerse in salamoia a concentrazione e temperatura verificate, per il tempo previsto.

Rivoltamento e stagionatura
Alla fine della salatura le forme sono poste nelle celle di asciugatura per lo sgrondo della salamoia, quindi rivoltate e trasferite su carrelli con assi di legno e portate nei magazzini per la stagionatura, che prevede il periodico rivoltamento e pulizia delle forme. Fino al raggiungimento della maturazione prevista per il confezionamento e la vendita, oppure per l'UBRIACO il processo di ubriacatura.

Confezionamento e vendita
Il prodotto a raggiungimento della stagionatura è pulito e verificato in termini di controllo visivo per la vendita. Le bolle di vendita garantiscono la rintracciabilità del formaggio presso il Cliente.

<u>Processo di Ubriacatura</u>

Pulizia delle forme
Le forme di latteria selezionate per il processo di ubriacatura; devono aver raggiunto i 60 giorni di maturazione, non devono presentare difetti evidenti sulla forma; e vengono accuratamente ripulite.

Ubriacatura
L'ubriacatura avviene in apposite vasche che contengono il mosto e vengono lasciate riposare a una temperatura di 18- 20 gradi per 10 giorni, il mosto colora la crosta ma non penetra nella pasta, che rimane intatta ma ne acquista la traccia aromatica.

Rivoltamento e stagionatura
Le forme tolte dal mosto sono sottoposte ad asciugatura e pulitura, ed ad ulteriore stagionatura da un minimo di 15 a 30 giorni , prima di essere avviate al consumo.

Confezionamento e vendita
Il prodotto a raggiungimento della stagionatura è pulito e verificato in termini di controllo visivo per la vendita. Le bolle di vendita garantiscono la rintracciabilità del formaggio presso il Cliente.

4.2 CONTROLLI

CONTROLLI IN ACCETTAZIONE
Tutte le materie prime accettate sono sottoposte a:
- Verifica della provenienza (attraverso il controllo della documento di accompagnamento)
- Verifica della corrispondenza a quanto ordinato
- Verifica qualitativa

CONTROLLI DELLA PRODUZIONE
Esso è attuato attraverso la sistematica (ogni produzione) rilevazione e registrazione dei parametri tecnologici e analitici della produzione. Sono stati previsti inoltre nel piano dei controlli in produzione la verifica di tempi e metodi.

Controlli tecnologici
Che consistono nella rilevazione dei tempi delle temperature e delle quantità previste dalla tecnologia del prodotto.
- Controllo quantità ingredienti aggiunti.
- Controllo temperature
- Controllo dei tempi delle fasi

Tali controlli obbligatori richiedono una spunta di verifica su valori già prestabiliti.

Controlli analitici
Che consistono nella rilevazioni delle caratteristiche del prodotto, Ph della materia prima e del prodotto finito, che servono sia per correggere eventualmente la lavorazione sia per valutare la conformità di quanto ottenuto.
- Controllo del Ph
- Controllo dell'acidità titolabile

Tali controlli sono obbligatori e richiedono la rilevazione e la registrazione dei valori rilevati

Controlli di tempi e metodi
Sono controlli di tipo facoltativo atti a misurare l'efficacia e l'efficienza dei processi produttivi in atto

CONTROLLI PRODOTTO
Trimestralmente il prodotto finito a campione casuale viene inviato presso un laboratorio esterno per la verifica della corrispondenza dei valori dichiarati in scheda tecnica.

RESPONSABILITÀ DEI CONTROLLI
Tutti i controlli sono eseguiti sotto la diretta responsabilità dalla Latteria di Venzone.
All'Ente di Certificazione, spetta la sorveglianza di quanto previsto dal presente disciplinare e dai documenti in esso richiamati; con la tecnica del campionamento casuale l'Ente verifica i documenti di registrazione previsti, siano correttamente e sistematicamente registrati e che i parametri rientrino nei range previsti.

L'Ente in sede di verifica controllerà l'applicazione delle metodologie di produzione e delle procedure eseguite per assicurare i requisiti di rintracciabilità e di corretta prassi igienica.
L'Ente a propria discrezione si riserva di verificare nel corso del triennio di validità della certificazione:

- Verifica presso gli allevamenti che forniscono la materia prima (verifica della conformità e rispetto di quanto previsto dal disciplinare)
- Esecuzione delle analisi su campioni di prodotto finito (verifica delle caratteristiche tecniche dichiarate dal presente disciplinare) le analisi saranno eseguite a scelta del richiedente la certificazione presso laboratori accreditati SINAL per le prove da eseguire o laboratori qualificati dall'Ente.

4.3 MODALITÀ DI IDENTIFICAZIONE

I criteri di identificazione consentono la ricostruzione documentale delle quantità e l'identificazione dei lotti utilizzati nella preparazione di ciascun lotto di prodotto posto in commercio.

Ad ogni giorno di produzione corrisponde un lotto che viene attribuito a inizio giornata.

Il lotto è identificato sulle forme attraverso l'attribuzione della seguente codifica:

- identificativo del caseificio (Venzone)
- data di produzione (gg/m/anno)
- bollo CEE

Le informazioni riportate nel lotto del prodotto commercializzato rendono rintracciabili:

- la data di produzione;
- gli ingredienti utilizzati (latte) ovvero i lotti e i fornitori di origine;
- i coadiuvanti utilizzati;
- il personale sia in produzione sia in confezionamento;
- i serbatoi di stoccaggio, polivalenti e/o caldaie del latte conferito;
- i giri di raccolta e origine del latte raccolto per ogni giro di raccolta;
- I trattamenti subiti dagli animali (registro farmaci);
- L'alimentazione degli animali (fatture di acquisto dei mangimi)
- I dati qualitativi del latte prodotto (conferimento separato nel caso di non conformità al DPR 54/97)

Infatti durante la fase di raccolta vengono registrati per ogni singolo giro di raccolta:

- la quantità del latte
- la provenienza

Al momento della caseificazione vengono registrati:

- il serbatoio di stoccaggio, polivalenti e/o caldaie
- quantità latte e lotto
- la quantità di prodotto ottenuta numero delle forme e lotto (data) di produzione
- gli ingredienti utilizzati (latte) ovvero lotti e i fornitori
- i coadiuvanti utilizzati
- il personale in linea

Per ogni vendita vengono registrati nel DDT di trasporto:

- Il cliente
- la data della vendita
- la quantità e il lotto della prodotto.

4.4 RINTRACCIABILITÀ

Il sistema di rintracciabilità è basato e conforme a quanto previsto dalle leggi e regolamenti applicabili e alla Norma UNI 10939.
La rintracciabilità intesa come la possibilità di risalire alla provenienza dei costituenti aventi rilevanza per le caratteristiche del prodotto e alla destinazione del prodotto finito, mediante registrazione documentata.
La Latteria di Venzone garantisce la rintracciabilità del prodotto Formaggio Latteria Venzone attraverso l'applicazione del seguente sistema.
Costituenti del prodotto di cui è garantita la rintracciabilità:

- **Latte:** ad ogni autotrasportatore è assegnata una distinta denominata "Distinta conformità del latte" in cui vengono riportati: i codici dei conferenti, le quantità conferite, la conformità del latte, gli scomparti di stoccaggio del latte durante il trasporto. In arrivo al caseificio il latte viene scaricato dando una destinazione di stoccaggio (serbatoio), in questo modo rimane la rintracciabilità tra latte conferito e serbatoio di stoccaggio. Dalla movimentazione della singola cisterna si può risalire al trattamento termico applicato e alla destinazione del latte per la singola produzione, in questo momento alla singola quantità di latte prelevata viene attribuito un lotto al latte usato e un lotto alla produzione di destinazione.

- **Ingredienti** sono rintracciati attraverso l'attribuzione di un lotto interno al momento del carico a magazzino.

- **Coadiuvanti** sono rintracciati attraverso l'attribuzione di un lotto interno al momento del carico a magazzino.

- **Personale:** gli operatori che intervengono nelle varie fasi di produzioni e controllo sono identificabili attraverso le registrazioni previste dal sistema informatico, al quale accedono con il proprio codice personale che il sistema riconosce e registra.

- **Cliente:** tutta la merce in uscita dal magazzino della Latteria di Venzone è accompagnata da un documento di trasporto DDT che mi identifica il Cliente, il prodotto acquistato, la quantità acquistata, il lotto di produzione.

4.5 CONTROLLO IGIENICO DELLA PRODUZIONE

L'attività di produzione sono realizzate attraverso l'applicazione di tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità igienica dei prodotti alimentari. Tali misure interessano tutte le fasi dalla produzione primaria alla preparazione, della trasformazione fino alla distribuzione del prodotto finito al Cliente.
Tali misure sono attuate attraverso l'applicazione del metodo HACCP, metodo scientifico e sistematico per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, dalla produzione primaria al consumo finale attraverso l'individuazione, la valutazione e il controllo dei pericoli significativi.

Tutte le fasi e le attrezzature impiegate per la produzione e manipolazione del prodotto sono regolate dalle procedure di controllo igienico HACCP sono stati individuati e messi sotto controllo i CCP e le attrezzature vengono lavate e sanificate come previsto dalle procedure di riferimento.

Tutto il personale che opera nei reparti produttivi, è stato addestrato per come si deve vestire e comportare per la salvaguardia dell'aspetto igienico. L'azienda ha infatti sviluppato delle opportune procedure operative riguardanti il corretto comportamento e vestiario del personale nelle varie aree di lavoro alla scopo di minimizzare le possibili contaminazioni del prodotto.

DISCIPLINARE TECNICO IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Formaggio Latteria Venzone

5 ELEMENTI DI GESTIONE

5.1 GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI E DEI RECLAMI

Per Non Conformità si intende qualsiasi scostamento o assenza di una o più caratteristiche riguardanti la qualità, riscontrate nelle attività di produzione, nei materiali di ingresso al ciclo produttivo e nei servizi interni ed esterni rispetto ad un requisito specificato; anche i reclami dei clienti sono considerate non conformità.
Le non conformità sono gestite in modo da assicurare l'identificazione e la loro tenuta sotto controllo per evitare che i prodotti non conformi possano essere involontariamente utilizzati o consegnati.
Le non conformità possono essere rilevate nel corso delle attività di prova e controllo previste.
Tutto il personale identifica la situazione non conforme e la registra sui documenti di riferimento ed avvisa prontamente il Responsabile di riferimento a cui aspetta l'individuazione del trattamento da applicare.
Il trattamento delle non conformità prevede:

- L'adozione di azioni atte ad eliminare le non conformità rilevate;
- L'autorizzazione all'utilizzazione per il rilascio o l'accettazione con concessione da parte delle autorità aventi titolo;
- azioni atte a precluderne l'utilizzazione o l'applicazione originariamente previste per il prodotto (es. segregazione).

Qualora il trattamento prevede la rilavorazione del prodotto, i prodotti rilavorati, sono sottoposti a un controllo in modo da verificare che l'attività di rilavorazione abbia consentito di ripristinare la Conformità.
Quando un prodotto non conforme venga rilevato dopo la sua consegna o dopo l'inizio della sua utilizzazione; in seguito alla valutazione agli effetti, reali o potenziali, derivanti da tali non conformità è sono state previste modalità di richiamo del prodotto.

5.2 AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

Dall'analisi delle non conformità, ragionando sulla gravità e frequenza delle stesse, sono attuate azioni per eliminare le cause delle non conformità anche potenziali; al fine di prevenire e/o evitare il loro ripetersi. Le azioni correttive/preventive sono appropriate agli effetti delle non conformità riscontrate e/o agli effetti dei problemi potenziali. Tali azioni sono registrate e riesaminate.

5.3 GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

La documentazione emessa e applicata nelle attività oggetto del presente disciplinare è gestita e tenuta sotto controllo in conformità a precise procedure che definiscono quali sono i documenti e i dati gestiti; sono inoltre definite le modalità per la gestione dei documenti al fine di garantire:

- l'iter di approvazione dei documenti interni nella loro prima emissione,
- riesaminare, aggiornare e riapprovare i documenti interni quando necessario,
- l'identificazione delle modifiche,
- la distribuzione dei documenti agli enti di competenza,
- la leggibilità e identificazione,
- la gestione e la distribuzione dei documenti di origine esterna,
- la corretta gestione degli obsoleti.

5.4 ADDESTRAMENTO

Il personale coinvolto nella gestione delle attività oggetto del presente disciplinare è opportunamente formato al fine di assicurare un adeguato grado di conoscenze e competenze nella gestione delle attività che hanno influenza sulla qualità del prodotto.
A tal fine sono svolte una serie di attività mirate ad assicurare ai vari livelli occupazionali la professionalità (conoscenza e capacità) necessaria per lo svolgimento delle proprie mansioni.
Tali attività comprendono:

- individuazione delle necessità di formazione/addestramento;
- formazione introduttiva per i nuovi assunti e/o cambio di mansioni;
- documentazione e registrazione della formazione/addestramento effettuata;
- valutazione dell'efficacia della formazione effettuata.

5.5 VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE ED ESTERNE

Con cadenza almeno annuale le attività oggetto del presente disciplinare sono oggetto di Verifica Ispettiva Interna, al fine di valutare il grado di conformità alle prescrizioni previste. Tale Verifica è condotta da personale qualificato (anche esterno), che non abbia responsabilità diretta nelle attività oggetto di verifica.
I responsabili delle aree sottoposte a verifica ispettiva devono assicurare che vengano adottate, senza indebiti ritardi, le azioni necessarie per eliminare le non conformità rilevate e le loro cause.
Le attività di Verifica Ispettiva Interna sono documentate e registrate.

5.6 RIESAME

Le attività oggetto del presente disciplinare sono sottoposte a riesame almeno annualmente da parte della Direzione, per assicurarsi della sua continua idoneità, adeguatezza ed efficacia. Questo riesame deve comprendere la valutazione delle opportunità per il miglioramento e le esigenze di modifiche. Nel corso del riesame devono essere considerate in modo particolare le informazioni relative a:

- i risultati delle verifiche ispettive interne ed esterne,
- le informazioni di ritorno da parte del cliente (non conformità),
- lo stato delle azioni correttive e preventive,
- attività di monitoraggio di prodotti e processi.

Gli esiti derivanti dalle attività di riesame devono essere documentati e conservati attraverso la formalizzazione del verbale di riesame che contiene anche le eventuali informazioni relative all'avvio di azioni di miglioramento o modifica.

Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale

E R S A

DIREZIONE

DECRETO N. 81/ DIR/GBP/gbp

OGGETTO: Legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. "Disciplinare tecnico per la produzione di formaggio Latteria Venzone", nelle tipologie Fresco, Semi – stagionato, Stagionato ed Ubriaco (Sot la Trape), presentato dalla Latteria di Venzone, Soc. Coop. Agr., di Venzone. Conformità ai requisiti previsti dalla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. Approvazione del disciplinare.

L'anno 2006, il giorno 29 del mese di maggio, presso la sede dell'Ente in Gorizia, Via Montesanto 15/6,

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 concernente la trasformazione dell'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA, istituita con legge regionale 1 ottobre 2002, n. 24;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1070 del 29.04.2004 di nomina del Direttore Generale dell'Agenzia;

VISTA altresì la deliberazione della Giunta Regionale n. 1765 del 02.07.2004 di riparto delle competenze in materia di agricoltura, fra l'Amministrazione regionale e l'Agenzia, in applicazione della citata L.r. 8/2004;

VISTO il DPGR 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. "Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli enti regionali";

VISTI i decreti del Direttore Generale:

- n. 279 dd. 30.12.2005 avente per oggetto l'approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006 e il bilancio pluriennale 2006-2008 e il relativo documento tecnico di accompagnamento e specificazione;
- n. 280 dd. 30.12.2005 di approvazione del Piano operativo 2006;

VISTA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 art. 1, comma secondo ed art. 2, comma secondo, che affida all'ERSA tra l'altro il compito di:
- promozione ed organizzazione delle attività necessarie per ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità a carattere collettivo dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo pastorali, sia freschi che trasformati;

- individuazione dei prodotti da ammettere al marchio Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA);
- predisposizione dei disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto fresco o trasformato;

VISTO in particolare, che la LR 21/2002 prevede all'art. 3, comma 1 che i disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto, fresco o trasformato, ai fini dell'ammissibilità all'uso del marchio "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono comprendere almeno i seguenti elementi:

a) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;
b) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;
c) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale;

VISTO il **"**Disciplinare tecnico per la produzione di formaggio Latteria Venzone", nelle tipologie Fresco, Semi – stagionato, Stagionato ed Ubriaco (Sot la Trape), presentato dalla Latteria di Venzone, Soc. Coop. Agr., di Venzone, presentato in data 12 maggio 2006, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante;

CONSIDERATO che detto disciplinare, nei suoi contenuti, comprende gli elementi previsti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RISCONTRATA la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di formaggio Latteria Venzone", nelle tipologie Fresco, Semi – stagionato, Stagionato ed Ubriaco (Sot la Trape), presentato dalla Latteria di Venzone, Soc. Coop. Agr., di Venzone in data 12 maggio 2006, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RITENUTO di approvare il **"**Disciplinare tecnico per la produzione di formaggio Latteria Venzone", nelle tipologie Fresco, Semi – stagionato, Stagionato ed Ubriaco (Sot la Trape), presentato dalla Latteria di Venzone, Soc. Coop. Agr., di Venzone;

CONSIDERATO che, giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria;

d e c r e t a

per le causali di cui in premessa:

- la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di formaggio Latteria Venzone", nelle tipologie Fresco, Semi – stagionato, Stagionato ed Ubriaco (Sot la Trape), presentato dalla Latteria di Venzone, Soc. Coop. Agr., di Venzone in data 12 maggio 2006, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;
- di approvare il **"**Disciplinare tecnico per la produzione di formaggio Latteria Venzone", nelle tipologie Fresco, Semi – stagionato, Stagionato ed Ubriaco (Sot la Trape), allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante;
- che giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Josef Parente

VISTO: IL PRESIDENTE: ILLY
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: ZOLLIA

07_SO8_1_DGR_301_ALL5

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 301 DEL 16 FEBBRAIO 2007

DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI LATTUGHE E SIMILI ED ERBE FRESCHE OTTENUTE CON TECNICHE DI COLTIVAZIONE FUORI SUOLO (Floating system) IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002

ASSOCIAZIONE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE COLTURE DALL'ACQUA
VIA MORPURGO, 34
33100 - UDINE

REVISIONE	DATA	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE	APPROVAZIONE
00	23-03-2005	Emissione documento	
01	27-10-2005	Eliminazione allegato limiti di legge Eliminazione modulo M06 Parametri vasca e modulo M12 Trattamenti eseguiti con registrazione dei dati • del modulo M06 nel modulo M05 Operazione per vasca, • del modulo M12 nel modulo M07 Registrazioni coltivazione	
02	5-1-2006	Chiarita modalità di campionamento Eliminato modulo M11 Rapporto di verifica e sostituito con prova di rintracciabilità	
03	10-3-2006	Eliminato modulo M09 – Dati Vendita in quanto integrato in M07 Registrazioni coltivazione	

INDICE

COLTURE DALL'ACQUA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI LATTUGHE E SIMILI ED ERBE FRESCHE OTTENUTE CON TECNICHE DI COLTIVAZIONE FUORI SUOLO (Floating system IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 03	Del 10-03-2006
		Pagina 4 di 25	

1 GENERALITA'

1.1 MOTIVAZIONE ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

L'Associazione per la Valorizzazione delle COLTURE DALL'ACQUA (di seguito indicata con Ass. C. A.) ha adottato un Disciplinare tecnico di rintracciabilità conforme alla Norma UNI 11020 per le orticole da taglio prodotte dagli associati per dimostrare la conformità delle proprie produzioni ai criteri definiti nella Legge regionale Friuli Venezia Giulia n° 21 del 13.08.2002 per l'ottenimento del marchio A.Q.U.A..

1.2 OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il prodotto interessato dalla certificazione (prodotto a marchio A.Q.U.A.) è

lattughe e simili ed **erbe fresche**

il disciplinare tecnico comprende le fasi di:

- Acquisto e preparazione del seme;
- Acquisto e preparazione del substrato;
- Preparazione delle vasche di flottaggio;
- Semina e messa a dimora;
- Coltivazione;
- Raccolta, conservazione e vendita.

1.3 DESCRIZIONE DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE

L'Associazione per la Valorizzazione delle Colture dall'Acqua è stata costituita nel 2003 ed ha sede in via Morpurgo,34 a Udine.

E' costituita da quattro aziende agricole ubicate nella provincia di Udine, nella zona del medio Friuli che sono:

- Azienda Agricola **Virgilio Roberto** - via Martignacco, 155, 33100 Udine.
- Azienda Agricola **Toneguzzo Renzo & C. s.s.**- via Cavalcavia, 38/1 33033 Zompicchia di Codroipo – Udine.
- Azienda Agricola **Zilli Alberto** - via Gen. Pressacco 51/2, 33030 Turrida di Sedegliano - Udine.
- Azienda Agricola **Della Bianca Giuseppe** - via Maggiore 2/A , 33030 Barazzetto di Coseano -

Sono aziende provenienti da settori agricoli diversi, tutte comunque con la ferma intenzione di creare alternative a prodotti ottenuti con sistemi tradizionali. Sono aziende motivate e dinamiche guidate da imprenditori che mirano anche a riqualificare le proprie competenze assumento una diversa e articolata professionalità.

Le produzioni cui questa Associazione intende dedicare la propria attenzione sono le orticole da taglio, realizzate con metodo di coltivazione fuori suolo (floating system): forma di coltivazione in cui le piante sono coltivate su pannelli galleggianti in vasche di acqua in cui vengono sciolte sostanze nutritive necessarie allo sviluppo delle piante.

Con questa tecnica si ottengono prodotti migliori , rispetto al pieno campo, in termini di qualità, salubrità e compatibilità con l'ambiente.

DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1.3.1 RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

- legge Regionale Friuli Venezia Giulia N° 21 del 13/08/2002
- Decreto Ministeriale del 19/05/2000 Limiti massimi di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione (Recepimento delle direttive n. 97/41/CE, n. 1999/65/CE e n. 1999/71/CE). Allegato 2 del documento emanato dal Ministro della Sanità e pubblicato/a su Gazz. Uff. Suppl. Ordin. n° 207 del 05/09/2000 riguardante : SOSTANZE ALIMENTARI - Disposizioni generali - Residui negli alimenti
- Decreto Ministeriale del 27/08/2004 Prodotti fitosanitari : limiti massimi di residui delle sostanza attive nei prodotti destinati all'alimentazione - *Ordinanza residui* - Allegato 1 - parte A (Elenco dei prodotti cui si applicano i limiti massimi di residui consentiti) e Allegato 2 (Limiti massimi di residui delle sostanze attive dei prodotti fitosanitari tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione) del documento emanato da Ministro della Sanità e pubblicato su Suppl. Ordin. n° 179 della Gazz. Uff. n° 292 del 14/12/2004

1.3.2 RIFERIMENTI NORMATIVI

- NORMA UNI 11020/2002: Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari: principi e requisiti per l'attuazione
- NORMA UNI 10854/1999: linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP

1.3.3 ALTRI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Statuto Associazione

Schede tecniche prodotti acquistati

	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI LATTUGHE E SIMILI ED ERBE FRESCHE OTTENUTE CON TECNICHE DI COLTIVAZIONE FUORI SUOLO (Floating system IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 03	Del 10-03-2006
COLTURE DALL'ACQUA		Pagina 7 di 25	

2 CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO

2.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Si tratta di **lattughe e simili** ed **erbe fresche** ottenute con tecniche di coltivazione fuori terra (floating system) destinate alla vendita per il consumo diretto o trasformazione nell'alimentazione umana. Le caratteristiche e i prodotti oggetto di certificazione sono descritti nelle schede tecniche di prodotto allegate al DT.

2.2 CARATTERISTICHE REGOLAMENTARI E NORMATIVE

Tutto il processo produttivo, dall'ottenimento delle materie prime alla consegna del prodotto finito sul punto vendita, è gestito in modo da assicurare la garanzia del rispetto delle specifiche organolettiche, chimico-fisiche ed igienico-sanitarie previste sia dalla normativa cogente sia dagli standard aziendali.

2.3 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CERTIFICABILI

Le caratteristiche del prodotto certificabili sono di seguito definite:

- la produzione avviene completamente in aziende collocate nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia;
- per ogni lotto è possibile identificare l'origine della semente ;
- tutte le fasi di produzioni avvengono in una logica di sicurezza alimentare e di garanzia di freschezza del prodotto distribuito.
- tutte la fasi di produzione, indipendentemente dal luogo, sono state realizzate nel rispetto di tecniche a basso impatto ambientale (floating system);
- i limiti massimi dei residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari nei **prodotti ottenuti sono pari o inferiori al 30% dei limiti fissati per legge.**

2.4 DESCRIZIONE DEL PROCESSO

Ogni parte interessata è responsabile dell'applicazione delle procedure di propria competenza, Ass. C. A è responsabile della verifica della corrispondenza ai requisiti specificati,della verifica della coerenza delle registrazioni, dell'archiviazione dei dati registrati.

L'acquisto dei semi avviene presso fornitori qualificati in base alle esigenze di semina delle singole aziende agricole ed è responsabilità di ogni azienda controllare che i semi acquistati corrispondano alle specifiche definite nell'ordine.

Le fasi successive comprendono:

- Pulizia vasche , reintegro soluzione nutriva **(M05 Operazioni vasche**)
- Pulizia e disinfezione dei pannelli **;(M08 Pulizia pannelli)**
- Semina nei pannelli per gruppi omogenei corrispondenti al lotto di acquisto e registrazione nel modulo **M07 Registrazioni coltivazione;**
- Germinazione in eventuale cella e comunque separazione per varietà e lotto fornitore.
- Messa a dimora dei pannelli nelle vasche e registrazione modulo **M07 Registrazioni coltivazione;**
- Eventuale concia del seme o eventuali trattamenti registrati nel modulo **M07 Registrazioni coltivazione;**
- Raccolta , incassettamento e registrazione dati nel modulo **M07 Registrazioni coltivazione;**
- Eventuale conservazione in cella frigorifera;
- Consegna al cliente **(M07 Registrazioni coltivazione o D.D.T. o fattura);**

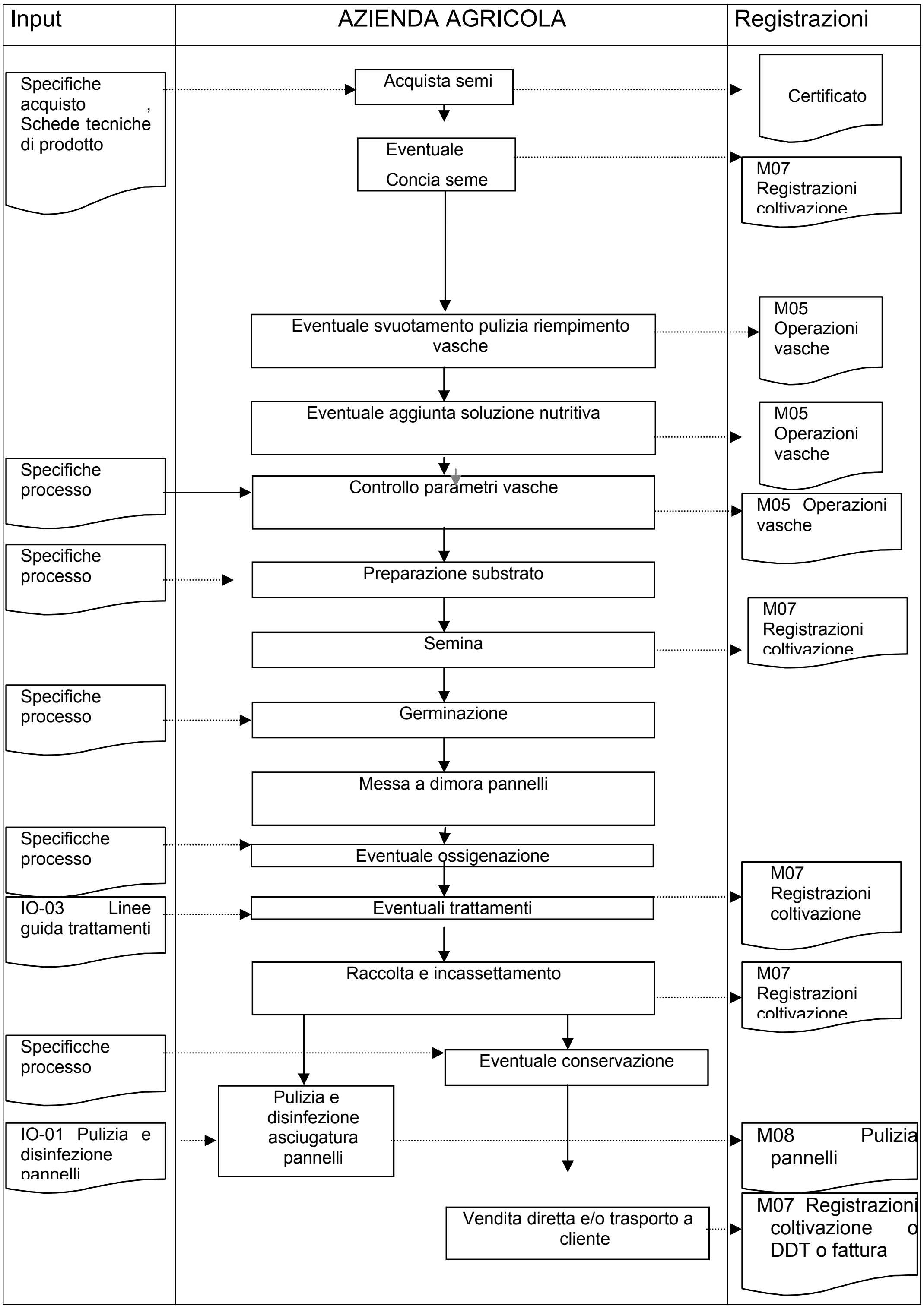
Tutti i prodotti e materiali che entrano nel processo di produzione e che abbiano effetto sulla qualità finale, sono acquistati dalle aziende secondo le specifiche definite nelle relative schede tecniche. I prodotti acquistati sono conservati presso il magazzino separatamente in modo da consentire una efficace gestione dei lotti.

In base alle necessità le vasche vengono svuotate, ripulite e nuovamente riempite con acqua e soluzione nutriva. Tali operazioni vengono registrate nel modulo M05 Operazione vasche e utilizzate per il calcolo della contaminazione ambientale. Infatti annualmente il responsabile dell'azienda provvede ad effettuare il calcolo delle unità di fertilizzante impiegate in relazione alla quantità prodotta al fine di monitorare ed

evidenziare la minor contaminazione ambientale rispetto alla coltivazione tradizionale. Inoltre, durante o nell'intervallo tra un ciclo di produzione e l'altro i responsabili controllano e registrano nel modulo M05 Operazioni vasche parametri quali temperatura , conducibilità, pH della soluzione delle vasche.

Di seguito è riportato il diagramma di flusso che schematizza le fasi e le responsabilità e le registrazioni dei soggetti coinvolti nella filiera:

COLTURE DALL'ACQUA	**DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI LATTUGHE E SIMILI ED ERBE FRESCHE OTTENUTE CON TECNICHE DI COLTIVAZIONE FUORI SUOLO (Floating system IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 03	Del 10-03-2006
		Pagina 10 di 25	



3 DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA'

3.1 ORGANIZZAZIONI, RESPONSABILITA' E FLUSSI MATERIALI COINVOLTI

I soci coltivatori che compongono la struttura produttiva di Ass. C. A e sono inseriti nell'elenco soci (M01) che riporta:

- Ragione sociale dell'azienda
- Principali responsabili (approvvigionamento, processo produzione, risorse)

In particolare nella tabella seguente sono riportate le principali responsabilità e flussi materiali coinvolti per ciascun soggetto:

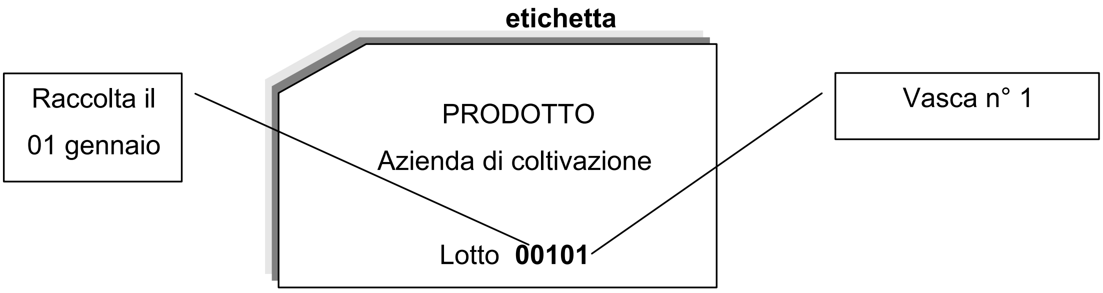
SOGGETTO	RESPONSABILITA'	FLUSSI MATERIALI COINVOLTI
SOCI COLTIVATORI	• Sottoscrivono il presente disciplinare • Acquistano semi e verificano semi in entrata • Acquistano substrato e altri elementi di produzione • Effettuano la fase di semina, coltivazione e raccolta e conservazione • Documenta le operazioni di pulizia e disinfezione eseguite sulle vasche e sui pannelli • Documenta i trattamenti eseguiti • Identifica i lotti di produzione • Registra tutti i dati di rintracciabilità	• Sementi • Soluzioni nutritive • Acqua • Vasche • Prodotti pulizia • Orticole • Trattamenti
Ass. C. A	• Redige, approva e revisione il presente Disciplinare Tecnico, le procedure, la modulistica che documenta l'attività svolta. • Coordina le registrazioni e il mantenimento del sistema di rintracciabilità • Supervisiona sulla gestione delle non conformità	nessuno

3.2 MODALITA' DI IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO NELLE E TRA LE ORGANIZZAZIONI

I criteri di identificazione messi in atto consentono la ricostruzione documentale delle quantità e l'identificazione dei lotti di materie prime, semilavorati e prodotti ausiliari utilizzati nella preparazione di ciascun lotto di prodotto posto in commercio.

Il lotto commercializzato è identificato secondo la seguente codifica posta in etichetta:

- Azienda produttrice e sua denominazione
- Tipo di prodotto e varietà
- Origine del prodotto
- Categoria (eventuale)
- 5 campi numerici che identificano il giorno dell'anno della raccolta,il numero di vasca (es. 00101=01- gennaio- vasca numero 01)[1]



L'etichetta riporterà inoltre il logo dell'associazione, ed eventualmente il marchio AQUA e il logo dell'Ente di certificazione.

Nel caso in cui il prodotto non dovesse risultare conforme sarà venduto senza l'apposizione dei loghi dell'Associazione, AQUA e dell'Ente di certificazione del sistema di rintracciabilità.

Le informazioni riportate nel lotto del prodotto commercializzato rendono rintracciabili:

- Data di semina
- Quantità e lotto dei semi
- Fornitore di semi e lotto

[1] Data la breve vita del prodotto si è ritenuto superfluo inserire nel codice lotto anche l'anno poiché anche nel caso di produzioni a fine/inizio anno non esiste la possibilità di confondere la data di produzione.

- Tipologia e fornitore del substrato
- Parametri germinazione (ove presente la sala germinazione)
- Vasca di destinazione
- N° pannelli per vasca
- La data di raccolta
- quantità raccolta espressa in peso (kg)

Dati registrati nel modulo **M07 Registrazioni coltivazione**.

La data di semina, il numero di vasca e la data di raccolta permette di risalire:

- alle operazioni di pulizia dei pannelli (**M08 Pulizia pannelli**)
- alle operazioni di pulizia delle vasche, alle soluzioni nutritive (**M05 Operazioni per vasca**)
- ai parametri di controllo dell'acqua (**M05 Operazioni vasche)**
- ai trattamenti eseguiti **(M7 Registrazione Coltivazione)**

Infine per ogni vendita viene registrata nel ddt di trasporto o nel Modulo **M07 Registrazioni coltivazione**

- Prodotto
- Quantità
- Il lotto di appartenenza
- Destinatario

In modo schematico si riassume, per ciascun elemento di rintracciabilità citato :

- il responsabile della registrazione;
- il supporto (modulo) su cui viene riportata la registrazione.

Fase	Responsabile	Informazioni	Tipologia documento
Pre semina	Socio coltivatore	• Operazioni di pulizia e svuotamento vasche • Soluzioni nutritiva per ogni vasca • Operazioni pulizia pannelli • Eventuale concia seme	• M05 Operazioni vasche • M08 Pulizia pannelli • M07 Registrazione coltivazione. • Analisi contaminazione ambientale

Fase	Responsabile	Informazioni	Tipologia documento
semina	Socio coltivatore	• Data di semina e quantità semi/n° pannelli • Fornitore del substrato • Vasca di destinazione • Fornitore e lotto e varietà delle sementi per ogni vasca • n° pannelli per vasca • Parametri germinazione	• Ddt di trasporto • Certificato seme • M07 Registrazioni coltivazione
Accrescimento Raccolta	Socio coltivatore	• Parametri controllo vasche • Data raccolta quantità • Trattamenti	• M05 Operazioni vasche • M 07 Registrazioni coltivazione
vendita	Socio coltivatore	• Prodotto • quantità • Il lotto di provenienza • Destinatario	• DDT di trasporto o fattura, ricevuta • M07 Registrazioni Coltivazione • Sistema di gestione informatico

4 PREVENZIONE E CONTROLLO DEI REQUISITI IGIENICO SANITARI: individuazione dei pericoli e delle fasi critiche di controllo

Per ciascuna fase dei processi della filiera è stata condotta un'analisi utilizzando il metodo HACCP per l'individuazione delle fasi determinanti la sicurezza igienico-sanitaria e sono quindi stati sviluppati:

- uno specifica analisi dei pericoli e relative azioni di controllo;
- un piano di verifica di efficacia delle azioni.

4.1 IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI ASSOCIABILI AL PRODOTTO

DIFETTI	LIMITE	CAUSA	LIMITI
(alterazioni organolettiche causate da Avversità	Assenti	Parametri fuori limite	Definiti nelle specifiche processo
		Non corretta pulizia delle vasche e pannelli	-

	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI LATTUGHE E SIMILI ED ERBE FRESCHE OTTENUTE CON TECNICHE DI COLTIVAZIONE FUORI SUOLO (Floating system IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 03	Del 10-03-2006
COLTURE DALL'ACQUA		Pagina 15 di 25	

		Seme	**-**
Residui trattamenti	**Uguale o inferiore al 30% del L.M.R.**	**Trattamenti effettuati**	**Normativa vigente**
Prodotto non fresco	**Assente**	**Vendita oltre i tempi stabiliti**	**48 ore dalla raccolta (conservazione in cella frigo)**
		Prodotto non conservato a T° idonee	**Max 4°C**
Patogeni veicolati da roditori	**Assenti**	**Presenza roditori**	**Presenza traccie**

COLTURE DALL'ACQUA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI LATTUGHE E SIMILI ED ERBE FRESCHE OTTENUTE CON TECNICHE DI COLTIVAZIONE FUORI SUOLO (Floating system IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 03	Del 10-03-2006
		Pagina 16 di 25	

4.2 PIANO DI ASSICURAZIONE SALUBRITA' E SICUREZZA

FASE	pericolo	causa	AZIONE CONTROLLO	Freq	RESP	REG	Intervento correttivo	reg
Acquisto seme	Residui trattamenti	Semi con concia contenente principi attivi	Acquisto semi con certificati e controllo documentale in entrata	Ad ogni acquisto	Soci coltivatori	Certificato	Identificare i prodotto , trattamento prodotto nc	M03
Eventuale concia seme	Residui trattamenti	Necessità di trattamento correttivi	Seguire corrette istruzioni di pulizia	A necessità e a fine ciclo	Soci coltivatori	M05		
Coltivazione	(alterazioni organolettiche causate da) Avversità	Parametri ambientali fuori limite	Controllo parametri ambientali	tra un ciclo e l'altro di produzione	Socio coltivatore	M05	Identificare e i prodotto , trattamento prodotto nc	M03
			Ossigenazione	A necessità	Soci coltivatori	-		
Coltivazione	Residui trattamenti	Necessità di trattamenti correttivi	Evitare i trattamenti o seguire le linee guida	In caso di necessità	Soci coltivatori	M7	Identificare prodotto effettuare analisi e trattamento prodotto nc conforme	M03
Coltivazione-raccolta	Patogeni veicolati da roditori	Presenza roditori	Controllo visivo eventuali traccie In caso di presenza predisposizione piano disinfestazione	settimanale	Soci coltivatori	-		
Stoccaggio	Prodotto non fresco	Vendita oltre le 48 ore e conservazione a temperature >4°	Controllo temperature	giornaliera	Soci coltivatori	-	Identificare prodotto effettuare analisi e trattamento prodotto nc conforme	M03
Vendita	Prodotto non fresco		Rispettare i tempi di raccolta /distribuzione	Ad ogni vendita	Soci coltivatori	M07-ddt o fattura	Identificare prodotto effettuare analisi e trattamento prodotto nc conforme	M03

4.3 PIANO DI VERIFICA DELL'EFFICACIA

parametro	Fase	Frequenze	Modalità campionamento e n° campioni	Tipo di verifica	Responsabilità	Reg
Contaminazione ambientale	Concimazione	annuale	Una vasca dell'intero impianto a rotazione	Calcolo unità di fertilizzante utilizzato nella vasca campionata per unità di prodotto venduto e ottenuto dalla vasca campionata confrontato con l'unità di fertilizzante utilizzata per la coltura tradizionale	coltivatore	Report aziendale
Residui anticrittogramici	Pre-vendita	Ogni sei mesi	mezzo kg di prodotto di una stessa varietà a rotazione e stessa data di raccolta pronto alla vendita. Con preferenza per prodotto trattato e/o conciato. Nel caso di più principi scegliere il trincio con maggiore tempo di carenza	multiresiduale	coltivatore	Rapporto analisi
Rintracciabilità	-	Ogni tre mesi	Una prova per una varietà in vendita (campionamento)	Documentale	Responsabile aziendale	Report verifica tracciabilità

5 GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI

Quando viene rilevato che per un lotto o parte di esso non sono state rispettate le procedure definite (prodotto non conforme), ciascun operatore è tenuto ad identificare i prodotti non conformi mediante segnalazione sulla scheda di registrazione M03 e deve avvisare il proprio responsabile che è tenuto a valutare la non conformità e a decidere il trattamento.

Nel caso in cui i problemi emersi mettano in dubbio i risultati delle lavorazioni precedentemente eseguite, il responsabile valuta l'influenza della non conformità stessa sui risultati delle lavorazioni a partire dalla data in cui è ragionevole attendersi che la non conformità stessa non esistesse e procede al declassamento del prodotto ottenuto durante la situazione di perdita di controllo del processo.

La registrazione della non conformità e dei reclami deve essere eseguita su un modello "M03 " che riporta:

- identificazione del prodotto non conforme
- quantitativo di prodotto interessato;
- descrizione della causa della non conformità;
- decisioni in merito al prodotto non conforme e data di attuazione.

Il responsabile di funzione, ha autorità per decidere di scartare il prodotto che non ha rispettato le specifiche definite nel presente Disciplinare.

Il prodotto non conforme, opportunamente identificato può essere destinato ad altri utilizzi diversi da quelli oggetto di certificazione secondo il presente Disciplinare.

Qualora la non conformità si riferisca a prodotto finito già distribuito viene attivata la **procedura di richiamo** (IO-02) che mediante l'identificazione del lotto e dei destinatari consente di recuperare la merce presso i luoghi di destino.

6 AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

Dall'analisi delle non conformità e dei reclami, in base alla loro gravità e frequenza, vengono avviate e gestite opportune Azioni Correttive e Preventive, finalizzate al miglioramento continuo, grazie ad attività volte ad eliminare le cause di reali o potenziali di Non Conformità.

Le azioni correttive e preventive avviate e gestite ed i risultati ottenuti devono essere registrate nel modulo M03

COLTURE DALL'ACQUA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI LATTUGHE E SIMILI ED ERBE FRESCHE OTTENUTE CON TECNICHE DI COLTIVAZIONE FUORI SUOLO (Floating system IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 03	Del 10-03-2006
		Pagina 19 di 25	

7 ADDESTRAMENTO

Il personale coinvolto nella gestione della filiera deve avere le competenze necessarie a garantire il rispetto delle specifiche del prodotto definite dal presente disciplinare.

Le attività relative all'addestramento del personale comprendono:

- informazione e formazione volte a fornire al personale conoscenze, competenze ed esperienze necessarie ad eseguire adeguatamente le mansioni di propria competenza;
- motivazione volta a far si che il personale sia consapevole dell'importanza e dell'influenza delle proprie mansioni nel contesto aziendale e che quindi possa dare il proprio contributo nel processo continuo di miglioramento.

Le attività di formazione si rendono necessarie quando:

- viene assunto nuovo personale;
- personale già presente viene assegnato a nuovo incarico;
- vengono acquisite nuove tecnologie e/o apparecchiature;
- vengono attivate nuove procedure e/o istruzioni.

Tale attività viene registrata nel modulo M04 "Formazione" nel quale viene riportata anche la verifica di efficacia.

8 VERIFICA PERIODICA INTERNA DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

Ass. C. A. pianifica e organizza attività di verifica per stabilire il grado di conformità del proprio sistema di gestione ai requisiti del presente disciplinare e la valutazione dell'efficace e continua attuazione di quanto definito negli obiettivi perseguiti.

La frequenza con cui vengono effettuate tali verifiche è correlata ai seguenti aspetti:

- Risultati delle precedenti verifiche
- Azioni correttive attuate di cui viene verificata l'efficacia
- Modifiche al sistema di gestione
- Reclami

In ogni caso tutte le organizzazioni della filiera devono essere verificate almeno una volta all'anno.

La pianificazione della verifica ispettiva viene effettuata mediante la stesura di un Programma dettagliato di verifica ispettiva in cui si indica la data e ora di inizio e fine prevista per la VII, la/e funzione/i interessata/i e personale che deve rendersi disponibile

durante la VII, i documenti di riferimento (norma, procedure, istruzioni ecc.), gli obiettivi ed estensione della VII, il personale addetto alla VII e i destinatari di distribuzione.

Le attività di Verifica Ispettiva Interna vengono effettuate secondo quanto previsto dalla Norma Uni EN ISO 19011 e devono essere condotte da personale esterno od interno qualificato secondo quanto previsto dalla Norma citata che non ha diretta responsabilità nei settori verificati.

Viene preparata una lista di riscontro personalizzata (M10)predisposta a partire dalle indicazioni contenute nelle procedure/istruzioni che l'organizzazione ha adottato per il controllo operativo delle aree da sottoporre a verifica.

In particolare in sede di Verifica ispettiva interna dovrà essere documentata (M11) la prova di rintracciabilità e il bilancio di massa nonché la prova di richiamo del prodotto.

L'esito della VII viene registrato direttamente nella chek list che viene rilasciato in copia ai responsabili dell'area verificata; oltre ad indicare i requisiti verificati e le evidenze osservate, riporta il giudizio complessivo in merito al grado di conformità dell'area verificata rispetto alle prescrizioni di riferimento. Sulla base delle risultanze registrate, i responsabili dell'area verificata hanno la responsabilità di proporre adeguate azioni correttive riportarle nel modulo M03 . Le Azioni proposte vengono programmate dal presidente dell'associazione.

Successive attività di VII vengono programmate per valutare l'efficacia delle azioni correttive intraprese.

9 RIESAME DELLA DIREZIONE

Il riesame del sistema di rintracciabilità viene effettuato, al completamento delle verifiche ispettive, almeno una volta all'anno comprendendo:

- Valutazione dei risultati delle verifiche ispettive interne
- Esame non conformità riscontrate
- Esame rapporti azioni correttive e preventive proposte/Effettuate
- Reclami clienti
- Verifica rintracciabilità e prova di reclamo
- Opportunità di apportare modifiche a procedure e di avviare azioni di miglioramento.

Tali riesami vengono documentati sotto forma di Rapporto di riesame nel quale vengono evidenziati:

- la data di effettuazione del riesame
- i documenti esaminati
- gli interventi correttivi necessari al funzionamento della filiera, le risorse necessarie, i tempi di realizzazione ed eventualmente la persona incaricata

10 SISTEMA DOCUMENTALE

10.1 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE

- Documenti interni:
  - Documenti prescrittivi o di riferimento
    - Disciplinare Tecnico di riferimento (DT): documento base usato dall'Azienda per descrivere i criteri e le responsabilità con cui tutte le attività comprese nel campo di applicazione vengono gestite allo scopo di raggiungere gli obiettivi specificati. Esso esprime anche esplicitamente la volontà e le motivazioni per cui l'azienda intende perseguire gli obiettivi definiti nel DT .
    - Istruzioni (IO): sono disposizioni scritte che descrivono nel dettaglio le modalità esecutive, i riferimenti e le responsabilità per svolgere una definita e specifica attività, al fine di assicurare la standardizzazione delle prestazioni dell'Azienda.
    - Specifiche tecniche del prodotto finito: Documenti che descrivono le caratteristiche del prodotto
    - Specifiche di processo: Documento che prescrive i requisiti ai quali , un processo, deve risultare conforme.
  - Documenti di registrazione (M): Sono documenti utilizzati per la registrazione dei dati aventi lo scopo di dimostrare oggettivamente il rispetto delle specifiche definite e costituire la base per l'elaborazione ed analisi dei dati utili al processo di miglioramento continuo

COLTURE DALL'ACQUA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI LATTUGHE E SIMILI ED ERBE FRESCHE OTTENUTE CON TECNICHE DI COLTIVAZIONE FUORI SUOLO (Floating system IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 03	Del 10-03-2006
		Pagina 22 di 25	

- Documenti originati esternamente applicabili al sistema

Sono documenti che per i loro contenuti devono essere presi a riferimento dall'organizzazione essendo una loro non completa soddisfazione causa di perdita di prerequisiti (aspetti cogenti) sottintesi e attesi dal cliente o di assenza di requisiti specifici definiti contrattualmente.

- Leggi
- Normative
- Schede tecniche di concimi e prodotti acquistati

10.2 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE INTERNA

Disciplinare tecnico

Il DT è un documento unico suddiviso in capitoli che riportano:

- l'oggetto di certificazione e il campo di applicazione;
- la descrizione e l'analisi del processo di produzione e i richiami ai documenti di dettaglio

Documenti di registrazione

Quando possibile riportano l'intestazione in ogni pagina indicante il nome dell'azienda, il titolo del documento, codifica e revisione. Se al documento non fosse possibile collegare un codice, esso verrà identificato comunque dal titolo.

istruzioni

Scopo: descrive in modo sintetico lo scopo per cui il documento è stato emesso ; **Campo di applicazione:** descrive in modo sintetico quali sono le attività, i documenti, le fasi per le quali il documento è stato emesso e che devono essere eseguite secondo le modalità in esso descritte;

Definizioni (se necessarie): riporta la spiegazione di terminologie complesse, specialistiche o di acronimi,

Modalità operative: descrive in modo dettagliato come le attività definite nel campo di applicazione devono essere eseguite per raggiungere lo scopo definito. Questa parte può essere descritta da un testo supportato da diagrammi di flusso o semplicemente da diagrammi di flusso;

Responsabilità: definisce le responsabilità dell'esecuzione di quanto descritto nelle modalità operative;

Specifiche tecniche

Specifiche tecniche di prodotto SP: possono presentare un'intestazione simile a quello del presente manuale e possono essere strutturate nel seguente modo:

- Prodotto
- Varietà
- Tecniche di coltura
- Standard di qualità fitosanitaria
- Terriccio
- Contenitore
- Indicazioni lotto

Specifiche di processo

Riportano parametri e indicazioni che il processo deve rispettare. Hanno un'intestazione simile al presente manuale.

10.3 IDENTIFICAZIONE DEI DOCUMENTI INTERNI

Ogni documento di origine interna deve essere identificato in modo univoco con

- titolo;
- data di emissione;
- stato di revisione.

E ove possibile

- codice alfanumerico descrittivo del tipo di documento

Procedure,Istruzioni schede di registrazione

I codici adottati sono i seguenti.

DOCUMENTO	codice
Istruzione	IO-XX
Documenti di registrazione	M-XX
Specifiche tecniche di prodotto	SP-N°XX
Specifiche tecniche di processo	ST-N°XX

Con XX n° progressivo

10.4 IDENTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DOCUMENTI DI ORIGINE ESTERNA

Essi mantengono il titolo, la data di edizione (leggi e norme), il cliente e la data (specifiche contrattuali) propri o altro elemento identificativo individuato dal responsabile aziendale al momento della loro acquisizione.

10.5 ELABORAZIONE, VERIFICA ED APPROVAZIONE

I documenti del sistema sono sottoposti a verifica e approvazione prima della loro emissione; la responsabilità di queste azioni è assegnata secondo il seguente schema:

tipo di documento	verifica	approvazione
Disciplinare Tecnico	PRE	
Istruzioni	Responsabile processo	PRE
Specifiche processo	PRE	
Specifiche di prodotto	PRE	

La verifica ed approvazione del documento si evincono dalle firme dei responsabili sopraccitati presenti sull'originale del documento in mano a PRE.

I documenti prescrittivi e i documenti di registrazione sono riportati nel modulo M02 Elenco documenti tenuto aggiornato

NOTA: I documenti di registrazione costituiscono un documento di riferimento di una procedura o di una istruzione operativa e pertanto i responsabili della loro emissione/revisione sono gli stessi del documento di riferimento.

10.6 DISTRIBUZIONE

Copie in Distribuzione Controllata

I destinatari dei documenti prescrittivi e dei documenti di origine esternAi che entrano applicabili sono riportati sul frontespizio del documento stesso

10.7 MODIFICA AI DOCUMENTI DI ORIGINE INTERNA

Tutte le volte che si effettua una qualsiasi modifica a un documento prescrittivo, esso viene sottoposto a verifica e approvazione da parte delle stesse funzioni che avevano verificato e approvato la versione precedente.

Ogni aggiornamento di un documento (Disciplinare compreso) comporta l'innalzamento del suo stato di revisione.

La distribuzione delle copie aggiornate alle funzioni destinatarie comporta la sostituzione integrale del vecchio documento .

10.8 CONSERVAZIONE ED ARCHIVIO DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

Tutti i Documenti di Registrazione sono elencati nel DT: la loro conservazione viene fatta presso gli uffici aziendali in condizioni di protezione da inondazioni e incendi per almeno 5 anni.

Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale

E R S A

DIREZIONE

DECRETO N.88/ DIR/GBP/gbp

OGGETTO: Legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. “Disciplinare per la produzione di lattughe e simili ed erbe fresche ottenute con tecniche di coltivazione fuori suolo”, revisione 03, presentato dalla “Associazione per la valorizzazione delle colture dall’acqua”, di Udine. Conformità ai requisiti previsti dalla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. Approvazione del disciplinare

L'anno 2006, il giorno 12 del mese di giugno, presso la sede dell'Ente in Gorizia, Via Montesanto 15/6,

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 concernente la trasformazione dell’Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA, istituita con legge regionale 1 ottobre 2002, n. 24;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1070 del 29.04.2004 di nomina del Direttore Generale dell’Agenzia;

VISTA altresì la deliberazione della Giunta Regionale n. 1765 del 02.07.2004 di riparto delle competenze in materia di agricoltura, fra l’Amministrazione regionale e l’Agenzia, in applicazione della citata L.r. 8/2004;

VISTO il DPGR 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. “Regolamento di organizzazione dell’Amministrazione regionale e degli enti regionali”;

VISTI i decreti del Direttore Generale:

- n. 279 dd. 30.12.2005 avente per oggetto l’approvazione del bilancio di previsione per l’esercizio finanziario 2006 e il bilancio pluriennale 2006-2008 e il relativo documento tecnico di accompagnamento e specificazione;
- n. 280 dd. 30.12.2005 di approvazione del Piano operativo 2006;

VISTA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 art. 1, comma secondo ed art. 2, comma secondo, che affida all'ERSA tra l'altro il compito di:

- promozione ed organizzazione delle attività necessarie per ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità a carattere collettivo dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo pastorali, sia freschi che trasformati;
- individuazione dei prodotti da ammettere al marchio Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA);
- predisposizione dei disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto fresco o trasformato;

VISTO in particolare, che la LR 21/2002 prevede all'art. 3, comma 1 che i disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto, fresco o trasformato, ai fini dell'ammissibilità all'uso del marchio "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono comprendere al meno i seguenti elementi:

a) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;

b) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;

c) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale;

VISTO il **"**Disciplinare per la produzione di lattughe e simili ed erbe fresche ottenute con tecniche di coltivazione fuori suolo", revisione 03, presentato dalla "Associazione per la valorizzazione delle colture dall'acqua", di Udine, presentato in data 3 maggio 2006, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante, e la relativa "Specifiche tecniche di processo", allegata "sub B" al presente decreto, e le "Specifiche tecniche di prodotto", allegate "sub C" al presente decreto, riferentesi ai seguenti prodotti:

- Lattughino, radichietto, rucola e valerianella;

RITENUTO di approvare il il **"**Disciplinare per la produzione di lattughe e simili ed erbe fresche ottenute con tecniche di coltivazione fuori suolo", revisione 03, presentato dalla "Associazione per la valorizzazione delle colture dall'acqua", di Udine, presentato in data 3 maggio 2006 e le relative "Specifiche tecniche di processo" e "Specifiche tecniche di prodotto";

CONSIDERATO che detto disciplinare, nei suoi contenuti, comprende gli elementi previsti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RISCONTRATA la conformità del **"**Disciplinare per la produzione di lattughe e simili ed erbe fresche ottenute con tecniche di coltivazione fuori suolo", revisione 03, presentato dalla "Associazione per la valorizzazione delle colture dall'acqua", di Udine, presentato in data 3 maggio 2006, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

CONSIDERATO che, giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria;

d e c r e t a

per le causali di cui in premessa:

- la conformità del **“**Disciplinare per la produzione di lattughe e simili ed erbe fresche ottenute con tecniche di coltivazione fuori suolo”, revisione 03, presentato dalla “Associazione per la valorizzazione delle colture dall’acqua”, di Udine, revisione 03, presentato in data 3 maggio 2006, ai requisiti richiesti dall’art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

- di approvare il **“**Disciplinare per la produzione di lattughe e simili ed erbe fresche ottenute con tecniche di coltivazione fuori suolo” presentato dalla “Associazione per la valorizzazione delle colture dall’acqua”, di Udine, presentato in data 3 maggio 2006, allegato “sub A” al presente decreto del quale fa parte integrante, e la relativa “Specifiche tecniche di processo”, allegata “sub B” al presente decreto, e le “Specifiche tecniche di prodotto”, allegate “sub C” al presente decreto, riferentesi ai seguenti prodotti:
    - Lattughino, radichietto, rucola e valerianella;

- che giusta la previsione dell’art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Josef Parente

VISTO: IL PRESIDENTE: ILLY
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: ZOLLIA

07_SO8_1_DGR_301_ALL6

Cooperativa Vieris Soc. Coop. Agr. Via Napoleonica, 43 33050 CASTIONS DI STRADA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 02	Del 7-02-2006
		Pagina 1 di 25	

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 301 DEL 16 FEBBRAIO 2007

DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002

REVISIONE	DATA	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE	APPROVAZIONE
00	24-02-05	Emissione documento	
01	20-05-05	Modifica paragrafo 2.3,2.4 , 3.2, 8,5	
2	07-02-06	Modifica 2.2, 3, 3.2, 4.1, 4.2, 8	

Cooperativa Vieris Soc. Coop. Agr. Via Napoleonica, 43 33050 CASTIONS DI STRADA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 02	Del 7-02-2006
		Pagina 2 di 25	

INDICE

1 GENERALITA'

1.1 MOTIVAZIONE ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

Lo scopo per cui Cooperativa VIERIS ha adottato un Disciplinare Tecnico per la produzione di mais in granella ad uso industriale è dimostrare la conformità delle proprie produzione ai criteri contenuti nella legge Regionale Friuli Venezia Giulia n° 21 del 13.08.2002 per ottenere l'ottenimento del marchio A.Q.U.A. come previsto dalla medesima legge.

1.2 CAMPO DI APPLICAZIONE

Il prodotto oggetto di certificazione è costituito da:

Mais essiccato in granella

Il Disciplinare comprende le fasi di:

- Acquisto, semina e Coltivazione- compresi tutti gli interventi agronomici - e raccolta del MAIS da soci coltivatori.
- Pulitura ed essiccazione presso il Centro di Raccolta
- Conservazione
- Commercializzazione.

1.3 DESCRIZIONE DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE

La Cerealicola Vieris viene costituita con atto notarile nel 1976 come società cooperativa a responsabilità limitata.

La cooperativa, con sede nel Comune di Castions di Strada rappresenta un'entità di riferimento per il settore cerealicolo e zootecnico della Media e Bassa Pianura Friulana, fra le più vocate nella produzione di soia, cereali, e mais in particolare.

Attualmente la "Cerealicola Vieris" provvede ad essiccare, stoccare e commercializzare annualmente circa 750.000 quintali di mais, 42.000 quintali di soia, 22.000 quintali di frumento, 14.000 quintali di orzo e 1.000 quintali di girasole.

I centri di conferimento dei prodotti sono situati a Buttrio, Mortegliano, Talmassons, Torsa, Pocenia e Muzzana, per una capacità complessiva di stoccaggio di 530.000 quintali.

Le linee di essiccazione sono localizzate a Castions di Strada e a Lauzacco, ed hanno una capacità di lavorazione nelle 24 ore rispettivamente pari a 18.000 quintali e 7.000 quintali.

Cooperativa Vieris Soc. Coop. Agr. Via Napoleonica, 43 33050 CASTIONS DI STRADA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 02	Del 7-02-2006
		Pagina 5 di 25	

Le aziende agricole associate sono caratterizzate da indirizzi produttivi piuttosto eterogenei, prevalentemente cerealicolo-zootecniche, ma con rilevante presenza di frutti-viticoltura e orticoltura.
Una buona percentuale dei soci, a garanzia dell'interesse verso l' innovazione, è coinvolta in diverse misure del Piano di Sviluppo Rurale, come ad esempio la misura F, l'insediamento di giovani agricoltori, investimenti nelle aziende agricole.
La forma di conduzione prevalente è la conduzione diretta del coltivatore.

1.4 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1.4.1 RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

- Legge Regionale Friuli Venezia Giulia n° 21 del 13.08.2002
- Regolamento CE 466/2001 che definisce i tenori massimi di taluni contaminanti presenti
- Regolamento (CE) n°257/2002 del 13/02/2002
- Regolamento CE 472/2002
- Regolamento CE 683/2004
- Direttiva CE 27/2002
- Circolare Ministero della Sanità n. 10 del 9 giugno 1999

1.4.2 RIFERIMENTI NORMATIVI

- NORMA UNI 10939/2001: Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: principi generali per la progettazione e l'attuazione
- NORMA UNI 10854/1999: linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP

1.4.3 ALTRI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Statuto e Regolamento interno della Cooperativa Vieris
- Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission. CODEX ALIMENTARIUS, Food and Agriculture Organization of the United Nations World Healdth Organization, 1997
- Schede tecniche dei prodotti utilizzati

2 CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO

2.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto di certificazione è mais essiccato in granella proveniente da piantagioni dei soci della cooperativa situate in Friuli Venezia Giulia.

2.2 CARATTERISTICHE REGOLAMENTARI E NORMATIVE

La granella di mais essiccata è conforme ai requisiti commerciali descritti nel contratto Ager n°103 del 2001 e più precisamente deve possedere le seguenti caratteristiche:

UMIDITA'	Max 14 +/- 0,5%
CHICCHI SPEZZATI	Max 5%
IMPURITA'	Max 2%

2.3 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CERTIFICABILI

Si tratta di una massa uniforme di mais in granella conservato in maniera separata dalla restante produzione le cui specifiche sono di seguito definite:

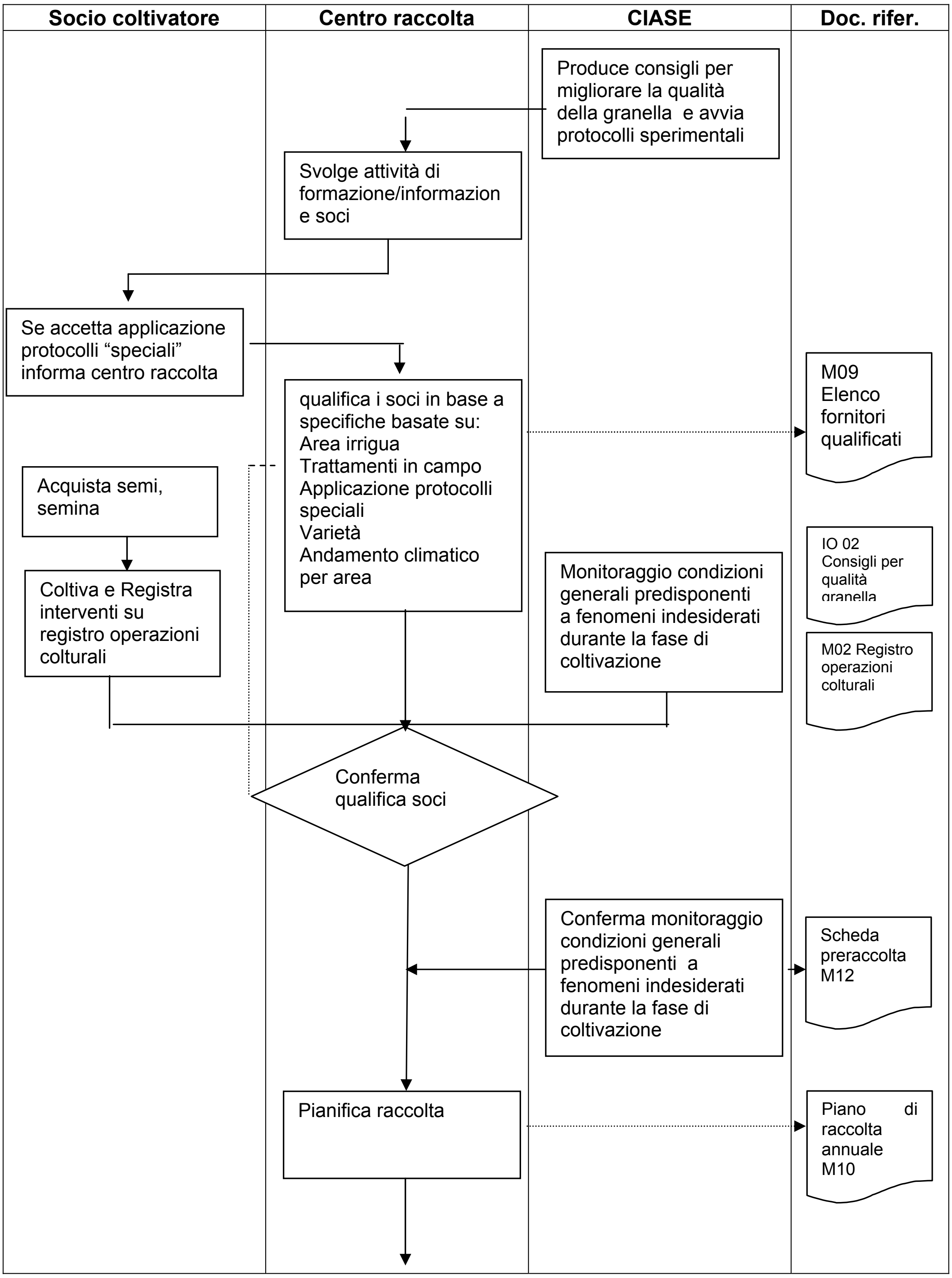
- La produzione (dalla semina alla raccolta e conservazione) avviene completamente in aziende collocate nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia;
- Il livello massimo di aflatossine e delle altre micotossine presenti sul prodotto deve essere inferiore al 20% dei limiti massimi ammessi per legge.
- residui da trattamenti : assenti
- mais che non deriva e non contiene organismi geneticamente modificati (I.P.)
- Rintracciabilità delle produzioni dalla coltivazione alla vendita

2.4 CARATTERISTICHE COMMERCIALI

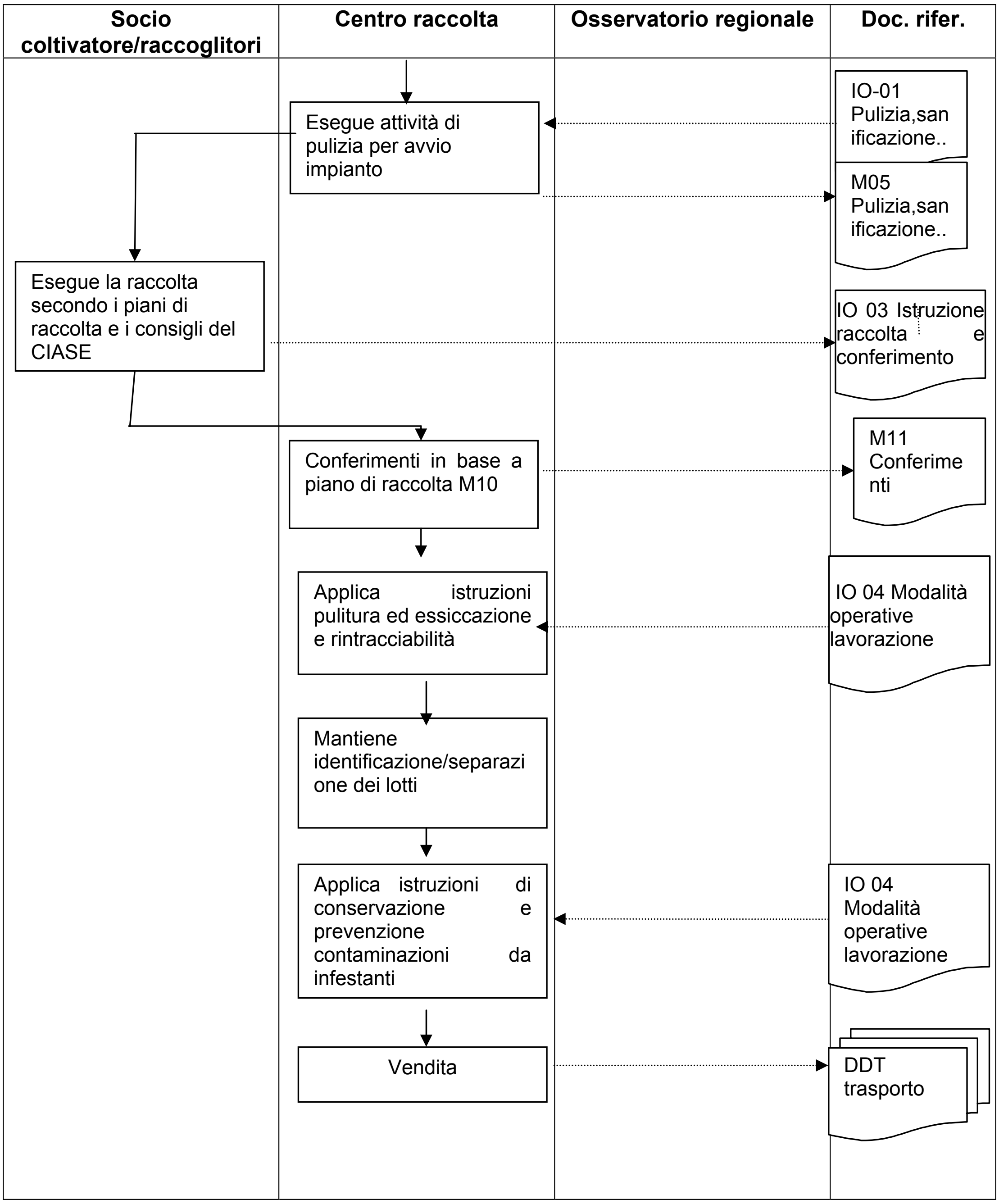
Il prodotto venduto alla rinfusa in autocarro e utilizzato sia per la trasformazione zootecnica , sia per la produzione di alimenti e o bevande ad uso umano. In particolare il mais venduto è identificato nel ddt di trasporto con la dicitura PQ.

Cooperativa Vieris Soc. Coop. Agr. Via Napoleonica, 43 33050 CASTIONS DI STRADA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 02	Del 7-02-2006
		Pagina 7 di 25	

3 DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE



Cooperativa Vieris Soc. Coop. Agr. Via Napoleonica, 43 33050 CASTIONS DI STRADA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 02	Del 7-02-2006
		Pagina 8 di 25	



3.1 ORIGINE DEI PRODOTTI, IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ: ORGANIZZAZIONI, RESPONSABILITA' E FLUSSI MATERIALI COINVOLTI

I soggetti coinvolti nella garanzia di identificazione e rintracciabilità dei prodotti con le relative responsabilità sono riassunti nella tabella:

SOGGETTO	RESPONSABILITA'	FLUSSI MATERIALII COINVOLTI
CIASE	• Definisce informative di produzione e protocolli sperimentali • Effettua operazioni di monitoraggio sia in campo sia durante la fase di coltivazione	
SOCI COLTIVATORI	• Accettano i protocolli sperimentali • Sottoscrivono l'impegno di rispetto del protocollo • Effettuano la semina, coltivazione e raccolto in conformità a quanto stabilito dal Tecnico di campagna e dal Centro di raccolta • Documenta l'origine e le caratteristiche delle materie prime • Documenta i trattamenti e le concimazioni effettuate • Documenta i raccolti effettuati	• Sementi • Trattamenti e concimazioni • Acqua • Mais verde • Aree di coltivazione
RACCOGLITORI	• Effettuano la raccolta come definito dal centro di raccolta • Mantengono la rintracciabilità del prodotto	♦ Granella umida
CENTRO DI RACCOLTA	• Redige, approva e revisione il presente Disciplinare Tecnico, le istruzioni, la modulistica che documenta l'attività svolta. • Concorda con i soci produttori le superfici da destinare ai protocolli sperimentali. • Definisce i Piani annuali di raccolta • Riceve, controlla e identifica i conferimenti di mais verde, registrandone la provenienza. • Effettua le operazioni di pulitura, essiccazione, conservazione del mais in base a quanto definito da istruzioni approvate • Coordina le registrazioni e il mantenimento del sistema di rintracciabilità • Supervisiona sulla gestione delle non conformità	• Granella umida • Parametri di processo e impianti e attrezzature utilizzate • Granella essicata

3.2 MODALITA' DI IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA' DEL PRODOTTO NELLE E TRA LE ORGANIZZAZIONI COINVOLTE

I criteri di identificazione consentono la ricostruzione documentale delle quantità e l'identificazione dei lotti utilizzati nella preparazione di ciascun lotto di prodotto posto in commercio.

Il mais oggetto di certificazione viene identificato:

Mais in ingresso:

Il mais in ingresso viene identificato con la seguente dicitura in bolletta:

MAIS/n° progressivo di ingresso/PQ/ultime due cifre dell'anno

In attesa di essiccazione viene stoccato nell'area vicina all'essicatore in modo separato da qualsiasi altro mais.

Mais in lavorazione e in stoccaggio

Durante la lavorazione e lo stoccaggio il mais viene identificato con il numero di silos e l'annata riportato nella modulo M03 Registrazione lotto.

Mais venduto

Il lotto commercializzato è identificato secondo la seguente codifica riportata nel ddt di trasporto: **PQ/XX/SYY**

Dove:

- xx corrisponde all'anno di raccolta,
- S= silos
- YY=n° silos di stoccaggio

Le informazioni riportate nel lotto del prodotto commercializzato rendono rintracciabili:

1. **Le sementi utilizzate**
2. **Gli appezzamenti di coltivazione**
3. **Le attività eseguite durante la coltivazione:**

Ogni socio coltivatore, inserito **nell'Elenco fornitori qualificati (M09)**, registra nel **M02 Registro operazioni colturali** le informazioni relative a:

- Concimazioni effettuate prima e dopo la semina
- Semina (data, quantità varietà,densità);
- Trattamenti e irrigazioni.

Cooperativa Vieris Soc. Coop. Agr. Via Napoleonica, 43 33050 CASTIONS DI STRADA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 02	Del 7-02-2006
		Pagina 11 di 25	

Il lotto delle sementi è riportato nel ddt di trasporto o, nel caso in cui i semi vengano acquistati dal Centro di raccolta, nel modulo **M01 Confezioni semi ritirate.**

4. **L'epoca di semina e raccolta**
5. **Il trasporto al centro di raccolta**
6. **Le quantità di prodotto verde**
7. **La data e l'area di conferimento**

Il mais in ingresso viene identificato con la seguente dicitura in bolletta:

MAIS/n° progressivo di ingresso/PQ/ultime due cifre dell'anno

Il numero progressivo permette di risalire al socio coltivatore (e conseguentemente ai dati di produzione: semina, trattamenti) , alla quantità conferita e all'umidità del mais in ingresso. Tali dati sono registrati sia nel sistema informatico (M11 Conferimenti), sia nella bolletta.

8. **le operazioni di pulitura, disinfezione e di prevenzione degli infestanti**

Tutte le operazioni di pulizia, disinfezione e di prevenzione vengono registrati nei moduli:

- M05 Pulizia, sanificazione e disinfestazione insetti
- M06 Lotta ai roditori

9. **i tempi e le modalità, essiccazione, conservazione**

Durante la fase di pulitura, essiccazione, conservazione del mais oggetto di certificazione gli operatori registrano (modulo M03 Registrazioni lotto) per ogni lotto:

- silos di destinazione;
- data e ora di inizio e fine essiccazione;
- i parametri di essiccazione;
- le ventilazioni effettuate;
- stima della quantità totale ottenuta.

10. **le quantità di prodotto essiccato**
11. **le modalità di conservazione**

Durante la fase di stoccaggio gli operatori registrano (modulo interno HACCP), la temperatura rilevata all'interno dei silos.

12. **il luogo di conservazione**

Tutto il mais oggetto di certificazione conferito viene essiccato e stoccato in unico silos.

Infine per ogni <u>vendita</u> viene registrata

- Destinatario (dal DDT)
- La quantità e il lotto.

In modo schematico si riassume per ciascun elemento di rintracciabilità citato:

- il responsabile della registrazione
- il supporto (modulo) su cui viene riportata la registrazione

Responsabile registrazione	Informazioni	Supporto di registrazione
SOCI COLTIVATORI	Origine delle sementi utilizzate	M01 Confezioni semi ritirati Documento di trasporto per partita (DDT)
	Appezzamenti di coltivazione Data e quantità di semina Concimazioni eseguite (data, tipologia di prodotti usati e quantità) Trattamenti eseguiti (data e tipologia di prodotti usati e quantità); Irrigazioni	M02 Registro delle operazioni colturali
	Quantità di raccolta data di raccolta;	M02 Registro delle operazioni colturali
RACCOGLITORI	Trasporto	Bolletta
CENTRO DI RACCOLTA	Stato mais pre-raccolto	M12 Scheda registrazione pre-raccolto
	Quantità e Provenienza conferimento	Bolletta M10 Piano di raccolta M11 Conferimenti
	Modalità e tempi di essiccazione e conservazione	M03 Registrazioni lotto Controllo temperatura lotto
	Misure di prevenzione e pulizia	M05 Pulizia, sanificazione e disinfestazione da insetti M06 Lotta ai roditori
	Quantità ottenuta	M03 Registrazioni lotto
	Quantità e destinatario	DDT di trasporto

4 PREVENZIONE E CONTROLLO DEI REQUISITI IGIENICO SANITARI: individuazione dei pericoli e delle fasi critiche di controllo

Per ciascuna fase dei processi della filiera è stata condotta un'analisi utilizzando il metodo HACCP per l'individuazione delle fasi determinanti la sicurezza igienico-sanitaria e sono quindi stati sviluppati:

- ♦ uno specifica analisi dei pericoli e relative azioni di controllo;
- ♦ un piano di verifica di efficacia delle azioni.

Cooperativa Vieris Soc. Coop. a r.l. Via Napoleonica, 43 33050 CASTIONS DI STRADA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 02	Del 7-02-2006
		Pagina 14 di 25	

4.1 ANALISI DEI PERICOLI E AZIONI DI CONTROLLO

FASE DEL PROCESSO	PERICOLO DA CONTROLLARE	CAUSA	LIMITI DI CONTROLLO	AZIONE CONTROLLO	Freq	RESP	REG	Intervento correttivo
Ricevimento	Presenza Muffe	Umidità in accettazione fuori dai limiti fissati	24<U%<32%	Controllo umidità direttamente in pesa prima di scaricare	Ad ogni carico in arrivo	Addetto pesa	Bolletta-sistema informatico	Separazione prodotto
Conservazione		temperatura e umidità di conservazione fuori dai limiti di controllo	10°C<T<30°C 14%<U= 14,5%	Controllo temperatura massa mais immagazzinato	Ogni 15 giorni	Addetti essiccazione	Controllo temperatura	**ventilazione**
		infiltrazioni d'acqua nel prodotto	Presenza di aree con granella umida	Ispezione e asportazione del prodotto umido	dopo ogni pioggia	Addetti essiccazione	M07 NC-Reclami-ac-ap	Eliminare le aree di infiltrazione
	Presenza patogeni veicolati da roditori	presenza roditori all'interno oltre i limiti	Esche perimetrali frequentate < 10 %	Monitoraggio esche	mensile	Addetti essiccazione	M05 Lotta ai roditori	deratizzazione
	Presenza resti di volatili	Volatili all'interno dei magazzini orizzontali	Porte perimetrali chiuse (le porte sono aperte limitatamente alla fasi di carico/scarico	Ispezione giornaliera in condizioni normali, ispezione ad ogni fine fase in caso di carico/scarico	giornalmente	Addetti essiccazione	M07 NC-Reclami-ac-ap	Allontanamento di eventuali volatili presenti e chiusura delle vie di entrata

Cooperativa Vieris Soc. Coop. a r.l. Via Napoleonica, 43 33050 CASTIONS DI STRADA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 02	Del 7-02-2006
		Pagina 15 di 25	

FASE DEL PROCESSO	PERICOLO DA CONTROLLARE	CAUSA	LIMITI DI CONTROLLO	AZIONE CONTROLLO	Freq	RESP	REG	Intervento correttivo
coltivazione	presenza micotossine	esecuzione non corretta pratiche agronomiche	Come definito dalle procedure di coltivazione	Verifica in campo pre-raccolta	Prima di conferimento a campione su almeno il 20% delle aziende	Tecnico di campagna	Scheda preraccolta M12	Esclusione del prodotto
raccolta		Raccolta mais con Umidità fuori ai limiti fissati	24<U%<32%	Test analitico rapido	in fase di pesatura presso Centro	Addetto pesa	Bolletta e sistema informatico	Esclusione prodotto
		mescolamento con partite non inserite nel programma prevenzione	Separazione tra lotti	raccolta per partita e secondo piano di raccolta	in fase di pesatura presso Centro	Addetto pesa	Bolletta e sistema informatico	Esclusione prodotto
Essiccazione		tardiva e incompleta essiccazione	15<U finale <15,5%	Corretta esecuzione essiccatura come da Istruzione IO 04	Durante tutto il processo di essiccazione vanno rispettati i parametri di processo definiti dalla scheda tecnica	addetto essiccazione	M03 Registrazione lotto	Deviazione prodotto ad altro cumulo/silos : declassamento prodotto
		malfunzionamento pulitore (separazione incompleta pula e rotture)	Funzionamento continuativo impianto	Verifica funzionamento pulitore in fase di essicazione	Durante tutto il processo di essiccazione vanno rispettati i parametri di processo definiti	addetto essiccazione	M03 Registrazione lotto	Deviazione prodotto ad altro cumulo/silos : declassamento prodotto
		temperature e umidità di conservazione non idonee	10°C<T<30°C 14%<U<14,5%	Controllo temperatura interna silos	ogni 15	addetto essiccazione	Controllo temperatura	Ventilazione

Cooperativa Vieris Soc. Coop. a r.l. Via Napoleonica, 43 33050 CASTIONS DI STRADA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 02	Del 7-02-2006
		Pagina 16 di 25	

FASE DEL PROCESSO	PERICOLO DA CONTROLLARE	CAUSA	LIMITI DI CONTROLLO	AZIONE CONTROLLO	Freq	RESP	REG	Intervento correttivo
raccolta	Presenza chicchi spezzati	Trebbiatrice mal regolata	Max 4%	secondo IO03 Modalità raccolta e conferimento	All'inizio della trebbiatura e con intervallo di massimo mezza giornata lavorativa	Terzista operatore trebbiatrice	Bolletta in scarico presso Centro	Declassamento prodotto
essicazione		Rotture provocate dalle macchine per movimenti interni (coclee e redler)	Max 4%	Manutenzione preventiva e conservativa impianto	Stagionale prima di avvio raccolta	Addetto essiccazione	-	Blocco produzione e nuovo intervento manutenzione
essicazione	Presenza corpi estranei	impiego macchine sporche di terreno e/o sassi; grigliatura in buca scarico incompleta	Assenza di sassi e terreno sui trattori e sui rimorchi avviati allo scarico	IO01 Modalità raccolta conferimento	Ogni automezzo	Addetto pesa	Bolletta	Sospendere scarico in buca
coltivazione	Presenza OGM	Presenza accidentale di sementi GMO	< 0,1%	Verifica dati semina	Prima di attivare la raccolta	Tecnico di campagna	M02 Registro operazioni colturali	Declassamento
		mescolamento con partite non inserite nel programma prevenzione	< 0,1%	Ricevimento, scarico e lavorazione separati	Ogni singolo lotto	Addetto pesa	Bolletta	Declassamento

Cooperativa Vieris Soc. Coop. a r.l. Via Napoleonica, 43 33050 CASTIONS DI STRADA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 02 Del 7-02-2006 Pagina 17 di 25

FASE DEL PROCESSO	PERICOLO DA CONTROLLARE	CAUSA	LIMITI DI CONTROLLO	AZIONE CONTROLLO	Freq	RESP	REG	Intervento correttivo
coltivazione	residui fitofarmaci	Trattamenti fitoiatri eseguiti oltre i limiti di carenza	Limiti di legge	Procedura coltivazione (IO02)	Intero ciclo	Socio coltivatore	M02 Registro operazioni colturali	Declassamento
conservazione	presenza antiparassitari	Trattamenti conservativi eseguiti con prodotti non leciti o oltre tempi di carenza	Limiti di legge	Applicazione puntuale istruzione pulizie e sanificazione	Ogni ciclo annuale	Responsabile impianto	M05 Pulizia, sanificazione e disinfestazione insetti	Declassamento
conservazione	Insetti (artropodi)	Intervento preventivo di pulizia e sanificazione poco efficace	<1 %	Applicazione puntuale istruzione pulizie e sanificazione	Ogni ciclo annuale	Responsabile impianto	M05 Pulizia, sanificazione e disinfestazione insetti	Declassamento
		Aumento temperatura interna silos	10°C<T<30°C	controllo temperatura interna silos	ogni 15 giorni	Addetti essiccazione	Controllo temperatura	Ventilazione

Cooperativa Vieris Soc. Coop. a r.l. Via Napoleonica, 43 33050 CASTIONS DI STRADA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 02 Del 7-02-2006 Pagina 18 di 25

4.2 PIANO DI VERIFICA DELL'EFFICACIA

Analisi	Fase	Frequenze	Modalità campionamento e n° campioni	Tipo di verifica	Responsabilità	Reg
Rintracciabilità	-	Annuale	Una prova di rintracciabilità per lotto	Documentale	Tecnico incaricato	Report verifica tracciabilità (M16)
Umidità	ingresso	ogni conferimento	1 Campione per ogni ingresso mediante sonda	Test rapido	Responsabile pesatura	Bolletta- M11 Conferimenti
	Lavorazione	A necessità durante l'essicazione	Prelievo da colonna essicante	Test rapido	Addetti lavorazione	M03 registrazione lotto
MICOTOSSINE	ingresso	all'arrivo per singolo conferitore	kg 30 di granella verde. Coacervo delle diverse consegne. Per singolo conferitore	ELISA	Responsabile Centro	Rapporto di analisi laboratorio
MICOTOSSINE	Granella conservata	Fine ciclo	kg 30 granella secca prelevati prima della vendita	ELISA/HPLC	Responsabile Centro	Rapporto di analisi laboratorio
Presenza OGM				PCR		
residui fitofarmaci o derinvanti da concimi				multiresiduale		
Presenza Muffe				Crescita su terreni		
Presenza patogeni veicolati da roditori volatili				Crescita su terreni		
presenza antiparassitari				multiresiduale		
% Chicchi spezzati				Vaglio-calibratura		

5 GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI E DEI RECLAMI

Il controllo di processo permette di garantire la conformità dei prodotti alle specifiche definite mediante l’identificazione dei punti critici e la loro gestione, attuata secondo il piano dei controlli ad essi correlato.

In ogni caso quando vengono rilevate non conformità, ciascun operatore è tenuto ad identificare i prodotti non conformi e deve avvisare il proprio responsabile che è tenuto a valutare la non conformità e a decidere il trattamento. Nel caso in cui i problemi emersi mettano in dubbio i risultati delle lavorazioni precedentemente eseguite, il responsabile valuta l'influenza della non conformità stessa sui risultati delle lavorazioni a partire dalla data in cui è ragionevole attendersi che la non conformità stessa non esistesse e procede al declassamento del prodotto ottenuto durante la situazione di perdita di controllo del processo.

La gestione della non conformità e dei reclami deve essere registrata nel modulo M07 Non conformità e reclami , riportando i seguenti elementi:

- identificazione del prodotto non conforme;
- quantitativo di prodotto interessato;
- descrizione della causa della non conformità;
- trattamento del prodotto non conforme.e data di attuazione.

Il prodotto non conforme viene separato dal prodotto conforme (PQ/XX/SYY) e in caso di vendita la dicitura nel ddt non deve riportare la codifica PQ/XX/SYY.

Come per le non conformità interne, anche i reclami, ovvero le non conformità relative ai prodotti ed ai servizi offerti evidenziate dai clienti, vengono gestiti secondo la loro gravità, arrivando, se necessario, fino al ritiro del prodotto dal mercato secondo l’istruzione **IO-05 Istruzione per il richiamo** che, mediante l'identificazione del lotto e dei destinatari, consente di recuperare la merce presso i luoghi di destino.

6 AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

Dall’analisi delle non conformità e dei reclami, in base alla loro gravità e frequenza, vengono avviate e gestite opportune Azioni Correttive e Preventive, finalizzate al miglioramento continuo, grazie ad attività volte ad eliminare le cause di reali o potenziali Non Conformità.

Le azioni correttive e preventive avviate e gestite ed i risultati ottenuti devono essere registrati nel modulo M07 Non conformità e reclami.

7 COMPETENZA E ADDESTRAMENTO

Il personale coinvolto nella gestione della filiera deve avere le competenze necessarie a garantire il rispetto delle specifiche del prodotto definite dal presente disciplinare.

A tale scopo tale personale deve avere l'opportuno addestramento, comprendente:

- **informazione e formazione** volte a fornire al personale conoscenze, competenze ed esperienze necessarie ad eseguire adeguatamente le mansioni di propria competenza;
- **motivazione** volta a far si che il personale sia consapevole dell'importanza e dell'influenza delle proprie mansioni nel contesto della filiera e che quindi possa dare il proprio contributo nel processo continuo di miglioramento.

In particolare le attività di addestramento devono essere garantite quando:

- viene assunto nuovo personale;
- personale già presente viene assegnato a nuovo incarico;
- vengono acquisite nuove tecnologie e/o apparecchiature;
- vengono attivate nuove procedure e/o istruzioni.

L'efficacia dell'addestramento viene misurata dal diretto responsabile di area e se giudicato conforme, viene registrato sulla scheda personale (M08) di ciascun operatore coinvolto nei processi di filiera.

8 VERIFICA PERIODICA INTERNA DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

L'organizzazione pianifica e organizza attività di verifica ispettiva per stabilire il grado di conformità del proprio sistema di gestione ai requisiti del presente disciplinare e la valutazione dell'efficace e continua attuazione di quanto definito negli obiettivi perseguiti.

La frequenza con cui vengono effettuate tali verifiche è correlata ai seguenti aspetti:

- Risultati delle precedenti verifiche
- Azioni correttive attuate di cui viene verificata l'efficacia
- Modifiche al sistema di gestione
- Reclami

In ogni caso tutte le organizzazioni della filiera devono essere verificate almeno una volta all'anno.

La pianificazione della verifica ispettiva viene effettuata mediante la stesura di un Programma dettagliato di verifica ispettiva in cui si indica la data e ora di inizio e fine

prevista per la VII, la/e funzione/i interessata/i e personale che deve rendersi disponibile durante la VII, i documenti di riferimento (norma, procedure, istruzioni ecc.), gli obiettivi ed estensione della VII, il personale addetto alla VII e i destinatari di distribuzione.

Le attività di Verifica Ispettiva Interna vengono effettuate secondo quanto previsto dalla Norma Uni EN ISO 19011 e devono essere condotte da personale esterno od interno qualificato secondo quanto previsto dalla Norma citata che non ha diretta responsabilità nei settori verificati.

Viene preparata una lista di riscontro personalizzata (M14) predisposta a partire dalle indicazioni contenute nelle procedure/istruzioni che l'organizzazione ha adottato per il controllo operativo delle aree da sottoporre a verifica.

In particolare in sede di Verifica ispettiva interna dovrà essere documentata (M16) la prova di rintracciabilità e il bilancio di massa nonché la prova di richiamo del prodotto

L'esito della VII viene registrato direttamente nella Check list (M14) che viene rilasciato in copia ai responsabili dell'area verificata; oltre ad indicare i requisiti verificati e le evidenze osservate, riporta il giudizio complessivo in merito al grado di conformità dell'area verificata rispetto alle prescrizioni di riferimento. Sulla base delle risultanze registrate, i responsabili dell'area verificata hanno la responsabilità di proporre adeguate azioni correttive riportarle nel modulo. Le Azioni proposte vengono programmate dal Presidente e successive attività di VII vengono programmate per valutare l'efficacia delle azioni correttive intraprese.

9 RIESAME DELLA DIREZIONE

Il riesame del sistema di rintracciabilità viene effettuato, al completamento delle verifiche ispettive, almeno una volta all'anno comprendendo:

- Valutazione dei risultati delle verifiche ispettive interne
- Esame non conformità riscontrate
- Esame rapporti azioni correttive e preventive proposte/Effettuate
- Reclami clienti
- Verifica rintracciabilità e prova di reclamo
- Opportunità di apportare modifiche a procedure e di avviare azioni di miglioramento.

Tali riesami vengono documentati sotto forma di Rapporto di riesame nel quale vengono evidenziati:

- la data di effettuazione del riesame
- i documenti esaminati
- gli interventi correttivi necessari al funzionamento della filiera, le risorse necessarie, i tempi di realizzazione ed eventualmente la persona incaricata

10 SISTEMA DOCUMENTALE

10.1 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE

➢ Documenti interni (riportati nell'elenco documenti):

- o Documenti prescrittivi o di riferimento
  - ▪ Disciplinare Tecnico di riferimento (DT) :documento base usato dall'Azienda per descrivere i criteri e le responsabilità con cui tutte le attività comprese nel campo di applicazione vengono gestite allo scopo di raggiungere gli obiettivi specificati. Esso esprime anche esplicitamente la volontà e le motivazioni per cui l'azienda intende perseguire gli obiettivi definiti nel DT .
  - ▪ Istruzioni (IO): sono disposizioni scritte che descrivono nel dettaglio le modalità esecutive, i riferimenti e le responsabilità per svolgere una definita e specifica attività, al fine di assicurare la standardizzazione delle prestazioni dell'Azienda.
  - ▪ Schede tecniche prodotto finito: Documenti che descrivono le caratteristiche del prodotto.
- o Documenti di registrazione (M): documenti utilizzati per la registrazione dei dati aventi lo scopo di dimostrare oggettivamente il rispetto delle specifiche definite e costituire la base per l'elaborazione ed analisi dei dati utili al processo di miglioramento continuo

➢ Documenti originati esternamente applicabili al sistema

- Leggi
- Normative

- Schede tecniche dei prodotti acquistati
- Contratti commerciali

Sono documenti che per i loro contenuti devono essere presi a riferimento dall'organizzazione essendo una loro non completa soddisfazione causa di perdita di prerequisiti (aspetti cogenti) sottintesi e attesi dal cliente o di assenza di requisiti specifici definiti contrattualmente.

10.2 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE INTERNA

Il DT è un documento unico suddiviso in capitoli che riportano:

- <u>l'oggetto di certificazione e il campo di applicazione;</u>
- <u>la descrizione e l'analisi del processo di produzione e i richiami ai documenti di dettaglio</u>

Documenti di registrazione

Quando possibile riportano l'intestazione in ogni pagina indicante il nome dell'azienda, il titolo del documento, codifica e revisione. Se al documento non fosse possibile collegare un codice, esso verrà identificato comunque dal titolo.

Istruzioni

Scopo: descrive in modo sintetico lo scopo per cui il documento è stato emesso ; **Campo di applicazione:** descrive in modo sintetico quali sono le attività, i documenti, le fasi per le quali il documento è stato emesso e che devono essere eseguite secondo le modalità in esso descritte;

Definizioni (se necessarie): riporta la spiegazione di terminologie complesse, specialistiche o di acronimi,

Modalità operative: descrive in modo dettagliato come le attività definite nel campo di applicazione devono essere eseguite per raggiungere lo scopo definito. Questa parte può essere descritta da un testo supportato da diagrammi di flusso o semplicemente da diagrammi di flusso;

Responsabilità: definisce le responsabilità dell'esecuzione di quanto descritto nelle modalità operative;

Schede tecniche

Schede tecniche di prodotto ST: presentano un'intestazione simile a quello della presente disciplinare e riportano i seguenti contenuti:

1) Caratteristiche descrittive e merceologiche
2) Caratteristiche organolettiche
3) Caratteristiche chimiche-fisiche
4) caratteristiche microbiologiche

10.3 IDENTIFICAZIONE DEI DOCUMENTI INTERNI

Ogni documento di origine interna deve essere identificato in modo univoco con titolo;

- data di emissione;
- stato di revisione.
- codice alfanumerico descrittivo del tipo di documento

Istruzioni, schede tecniche, documenti di registrazione

I codici adottati sono i seguenti.

DOCUMENTO	codice
Istruzioni operative	IOXX
Schede tecniche di prodotto	STXX
Documenti di registrazione	MXX

XX indica un numero progressivo.

10.4 ELABORAZIONE, VERIFICA ED APPROVAZIONE

I documenti del sistema sono sottoposti a verifica e approvazione prima della loro emissione; la responsabilità di queste azioni è assegnata secondo il seguente schema:

tipo di documento	**verifica**	**approvazione**
Disciplinare Tecnico		PRE
Istruzioni	Responsabile processo	PRE
Specifiche di prodotto	PRE	

La verifica ed approvazione del documento si evincono dalle firme dei responsabili sopraccitati presenti sull'originale del documento in mano a PRE.

I documenti prescrittivi e i documenti di registrazione sono riportati nel modulo **M13**

Elenco documenti tenuto aggiornato

Cooperativa Vieris Soc. Coop. a r.l. Via Napoleonica, 43 33050 CASTIONS DI STRADA	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI MAIS IN GRANELLA AD USO INDUSTRIALE IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 **FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002**	Rev 02	Del 7-02-2006
		Pagina 25 di 25	

NOTA: I documenti di registrazione costituiscono un documento di riferimento di una procedura o di una istruzione operativa e pertanto i responsabili della loro emissione/revisione sono gli stessi del documento di riferimento.

10.5 IDENTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DOCUMENTI DI ORIGINE ESTERNA

Essi mantengono il titolo, la data di edizione (leggi e norme) il cliente e la data (specifiche contrattuali) propri o altro elemento identificativo individuato dal responsabile aziendale al momento della loro acquisizione.

10.6 MODIFICA AI DOCUMENTI DI ORIGINE INTERNA

Tutte le volte che si effettua una qualsiasi modifica a un documento prescrittivo, esso viene sottoposto ad approvazione da parte delle stesse funzioni che avevano approvato la versione precedente.

Ogni aggiornamento di un documento (Disciplinare compreso) comporta l'innalzamento del suo stato di revisione.

La distribuzione delle copie aggiornate alle funzioni destinatarie comporta la sostituzione integrale del vecchio documento .

10.7 CONSERVAZIONE ED ARCHIVIO DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

Tutti i Documenti di Registrazione sono elencati nell'elenco documenti e la loro conservazione viene fatta presso gli uffici aziendali in condizioni di protezione da inondazioni e incendi per almeno 5 anni (DIR CE 178/2002).

.

Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale

E R S A

DIREZIONE

DECRETO N. 89/ DIR/GBP/gbp

OGGETTO: Legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. "Disciplinare per la produzione di mais in granella per uso industriale", revisione 2, presentato dalla "Cerealicola Vieris" Soc. Coop. Agr. di Castions di Strada. Conformità ai requisiti previsti dalla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. Approvazione del disciplinare

L'anno 2006, il giorno 12 del mese di giugno, presso la sede dell'Ente in Gorizia, Via Montesanto 15/6,

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 concernente la trasformazione dell'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA, istituita con legge regionale 1 ottobre 2002, n. 24;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1070 del 29.04.2004 di nomina del Direttore Generale dell'Agenzia;

VISTA altresì la deliberazione della Giunta Regionale n. 1765 del 02.07.2004 di riparto delle competenze in materia di agricoltura, fra l'Amministrazione regionale e l'Agenzia, in applicazione della citata L.r. 8/2004;

VISTO il DPGR 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. "Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli enti regionali";

VISTI i decreti del Direttore Generale:

- n. 279 dd. 30.12.2005 avente per oggetto l'approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006 e il bilancio pluriennale 2006-2008 e il relativo documento tecnico di accompagnamento e specificazione;
- n. 280 dd. 30.12.2005 di approvazione del Piano operativo 2006;

VISTA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 art. 1, comma secondo ed art. 2, comma secondo, che affida all'ERSA tra l'altro il compito di:
- promozione ed organizzazione delle attività necessarie per ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità a carattere collettivo dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo pastorali, sia freschi che trasformati;

- individuazione dei prodotti da ammettere al marchio Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA);
- predisposizione dei disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto fresco o trasformato;

VISTO in particolare, che la LR 21/2002 prevede all'art. 3, comma 1 che i disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto, fresco o trasformato, ai fini dell'ammissibilità all'uso del marchio "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono comprendere al meno i seguenti elementi:

a) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;
b) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;
c) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale;

VISTO il "Disciplinare tecnico per la produzione di mais in granella ad uso industriale", revisione 2, presentato in data 31 maggio 2006 dalla "Cerealicola Vieris" Soc. Coop. Agr. di Castions di Strada, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante;

CONSIDERATO che detto disciplinare, nei suoi contenuti, comprende gli elementi previsti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RISCONTRATA la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di mais in granella ad uso industriale", revisione 2, presentato in data 31 maggio 2006 dalla "Cerealicola Vieris" Soc. Coop. Agr. di Castions di Strada, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RITENUTO di approvare il del "Disciplinare tecnico per la produzione di mais in granella ad uso industriale", revisione 2;

CONSIDERATO che, giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria;

d e c r e t a

per le causali di cui in premessa:

- la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di mais in granella ad uso industriale", revisione 2, presentato in data 31 maggio 2006 dalla "Cerealicola Vieris" Soc. Coop. Agr. di Castions di Strada, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;
- di approvare il "Disciplinare tecnico per la produzione di mais in granella ad uso industriale", revisione 2, presentato in data 31 maggio 2006 dalla "Cerealicola Vieris" Soc. Coop. Agr. di Castions di Strada, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante;
- che giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Josef Parente

VISTO: IL PRESIDENTE: ILLY
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: ZOLLIA

07_SO8_1_DGR_301_ALL7

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 301 DEL 16 FEBBRAIO 2007

Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale E.R.S.A

AQUA
Marchio di qualità concesso dalla regione Friuli Venezia Giulia

Prodotto: Mela

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
Di cui all'articolo 3 della Legge Regionale n° 21 del 13 agosto 2002

Disciplinare di produzione per la produzione di mele secondo metodi agroambientali.	Revisione n° 0.0 Data documento 02/06/2006
Soggetto proponente: Associazione per la qualità totale della mela Via Principale, 5 – Chiasottis, Pavia di Udine	Firma del Presidente dell'Associazione

Organismo Certificatore: ERSA, Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale	Estremi di approvazione documento: Data: Protocollo dell'approvazione:

SOMMARIO

1.0 GENERALITA'

1.1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare pone i criteri per la produzione di mele per il consumo fresco o per la trasformazione per l'ottenimento del marchio collettivo regionale "Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA)".

1.2 RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI

- Legge Regionale n° 21 del 13 agosto 2002 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia "norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità".
- Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA "Regolamento concernente l'uso del marchio collettivo ai sensi degli articoli 11 e 157 del D. Lgs. n° 30 del 10 febbraio 2005.
- Reg. CE n° 85/2004 della Commissione del 15 gennaio 2004, che stabilisce la norma di commercializzazione applicabile alle mele.
- Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n° 155 e successive modificazioni. Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari.
- Reg. CE n° 1148/2001 che ha sostituito il Reg. CEE n° 2251/92 concernente i controlli sulla qualità degli ortofrutticoli freschi ed il Reg CEE n° 2200/96 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore degli ortofrutticoli.
- S.O. n° 179 G.U. del 14 dicembre 2004 n° 252 Ministero della Salute. Decreto del 27.08.2004 relativo ai limiti di residui di fitofarmaci sui prodotti agricoli.
- Decreto Direttore Regionale per le risorse agricole, naturali, forestali e montagna del 10 maggio 2005 n° RAF/2/1181 – Piano di Sviluppo Rurale della Regione Friuli Venezia Giulia – Misura F – Azione A1 sensibile riduzione dei concimi e dei fitofarmaci.
- Reg CE n° 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

1.3 DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Si definiscono i termini utilizzati nel presente disciplinare:

a) Azienda agricola/produttore: soggetto presso il quale vengono svolte le attività di produzione dei prodotti destinati alla certificazione AQUA.

b) Stabilimento: sito dove avvengono le operazioni di lavorazione, magazzinaggio, conservazione e confezionamento delle mele.

c) Sistema di rintracciabilità: insieme di azioni e documenti che permettono di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto/materia prima dalla produzione alla commercializzazione.

d) Lotto di campagna: codice identificativo attribuito ad una partita di prodotto omogeneo per produttore, varietà, tecniche colturali, data di stacco.

e) Lotto di produzione: codice identificativo attribuito ad una partita di prodotto (che permetta di risalire ad uno o più produttori della stessa), di una

stessa varietà, di medesima categoria commerciale e giornata di confezionamento.
f) Organismo di Controllo: Organismo preposto dall'Ente Certificatore alla verifica del rispetto dei requisiti richiesti dal presente disciplinare.
g) Ente Certificatore: ai sensi dell'art. 10 della L.R. 21/2002 all'Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA è riconosciuto il ruolo di Ente certificatore di qualità della Regione Friuli Venezia Giulia dei prodotti ottenuti secondo i disciplinari di produzione per i soggetti che hanno in concessione l'uso del marchio AQUA. E' altresì concessa la possibilità di far effettuare le operazioni di certificazione ad un ente terzo purchè a accreditata secondo la norma UNI CEI EN 45011.

2.0 SINTESI DELLA REALTA' AZIENDALE, IN TERMINI STRUTTURALI, ORGANIZZATIVI E DI RESPONSABILITA'

Ogni azienda agricola produttrice e ogni stabilimento appartenente alla filiera a valle della produzione deve fornire all'Organismo di Controllo una sintesi dei dati identificativi della realtà produttiva (titolare, forma giuridica, descrizione dei mezzi aziendali e dei fabbricati utlizzati nel processo produttivo, descrizione anche su planimetria catastale dei frutteti destinati alla produzione certificata, unità lavorative mediamente impegnate e responsabilità ricoperte, appartenenza ad associazioni di produttori, eventuali acquisizione di servizi esterni, eventuali responsabili aziendali che sovrintendono al sistema qualità qaziendale.

3.0 REQUISITI DEL PRODOTTO CERTIFICABILE E DESTINAZIONE FINALE DELLO STESSO.

3.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.

La certificazione, prevista dal seguente disciplinare funzionale all'ottenimento del marchio collettivo regionale AQUA, riguarda la produzione di mele da consumo fresco o per la trasformazione, che derivano da produzioni agricole che utilizzano metodologie riconducibili alle misure agroambientali, secondo le vigenti disposizioni in materia di produzioni agricole ecocompatibili.
Le varietà di mele che possono essere oggetto di certificazione sono descritte nell'Allegato A (Schede tecniche di prodotto) del presente disciplinare.

3.2 REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.

Il prodotto certificato con marchio AQUA deve essere:

a) intero;
b) di aspetto fresco e sano;
c) pulito;
d) privo di sostanze ed odori estranei.

Le varietà di mela, le caratteristiche fenologiche dei frutti e i parametri chimico fisici minimi che il prodotto deve possedere per poter essere certificato sono descritti nell'Allegato A (schede tecniche di prodotto).
Le mele certificate con marchio AQUA devono possedere le seguenti classi commerciali e varietà:
- classe Extra: tutte le varietà ammesse al disciplinare e con specifica esclusione dei gruppi: Golden delicious, Granny smith, Royal gala, Red delicious, Imperatore;
- classe Prima: tutte le varietà ammesse al disciplinare e con specifica esclusione dei gruppi: Golden delicious, Granny smith, Royal gala, Red delicious, Imperatore;
- classe seconda: tutte le varietà ammesse al disciplinare senza esclusioni;
Le mele certificate con Marchio AQUA devono essere prodotte secondo metodi e tecniche colturali conformi al presente disciplinare.

Il rispetto dei requisiti oggetto di certificazione viene verificato presso l'azienda di produzione all'atto della raccolta secondo le metodologie descritte al capitolo 7 del presente disciplinare. Ulteriori controlli verranno attuati presso gli stabilimenti che utilizzano il prodotto a valle della produzione e che saranno oggetto di successiva descrizione.

3.3 DESTINAZIONE COMMERCIALE DEL PRODOTTO E NORME DI CONDIZIONAMENTO E IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO CERTIFICATO AQUA.

Il prodotto certificato con marchio collettivo AQUA può essere destinato:
- al consumo fresco
- alla trasformazione.

3.3.1 CONSUMO FRESCO.

Il prodotto commercializzato deve essere contrassegnato con specifico bollino adesivo contenente gli estremi dell'accreditamento, presso l'Organismo di Controllo che sovrintende alla certificazione AQUA, del soggetto che lo immette al consumo finale.
Il prodotto deve essere confezionato solo utilizzando imballaggi nuovi e delle seguenti tipologie:

a) contenitori (buste plastiche o contenitori in cartoncino anche monofrutto) con capienza fino a 5.000 g;
b) vaschette complete di filmatura sigillante da n° 4 o n° 6 frutti ciascuna;
c) cassette di cartone del tipo aperto nelle misure di:
   - cm 30 x 40 ed altezza cm 10 (mono strato);
   - cm 30 x 50 ed altezza cm 10 (mono strato);
   - cm 30 x 50 ed altezza cm 16 (due strati);
   - cm 40 x 60 ed altezza cm 10 (mono strato);
   - cm 40 x 60 ed altezza cm 16 (due strati);
d) cassa in legno e cartone o solo cartone di cm 30 x 50 ed altezza cm 28;
e) cassette in materiale plastico del tipo CPR, STECO, IFCO, CHEP nelle diverse dimensioni.

E' ammessa la commercializzazione nei frutti nei bins e nei mini bins anche senza il bollino distintivo purchè su ogni cassone vengano esposte chiaramente le informazioni inerenti le caratteristiche del prodotto contenuto, il lotto di produzione,

gli estremi di accreditamento presso l’Organismo di Controllo che sovrintende alla certificazione AQUA e il logo del marchio di certificazione AQUA.

Le mele confezionate con i materiali di cui alla presente lettera c) dovranno essere contenute entro alveoli di cartone o di materiale plastico.
Anche alle cassette di cui al punto e) dovranno essere applicate le etichette sulle quali dovranno comparire il logo del marchio identificativo AQUA e lo spazio per l’applicazione delle etichette standard contenenti i dati di legge.
Le singole mele potranno essere avvolte in foglietti di carta velina purché provvisti del logo distintivo del marchio AQUA.
Le cassette e le casse potranno essere sigillate con film plastico trasparente sul quale dovrà comparire il logo distintivo del marchio AQUA.
La presenza di marchi commerciali propri delle singole aziende produttrici e/o confezionatrici è consentito solo sulle confezioni delle varietà ammesse a questo disciplinare purchè di classe commerciale Prima e su tutte le varietà ammesse di classe commerciale Seconda. La presenza di marchi commerciali appartenenti a gruppi di aziende produttrici e/o confezionatrici è consentita solo sulle varietà ammesse al presente disciplinare purchè di classe commerciale Prima. In tutti i casi le soluzioni grafiche prescelte non dovranno interferire con il logo del marchio collettivo AQUA che dovrà comparire su tutte le tipologie di confezione utilizzata.
Il confezionamento delle mele deve essere effettuato esclusivamente nell’ambito del territorio delimitato.

3.3.2 TRASFORMAZIONE.

Le mele certificate col marchio collettivo AQUA, potranno essere destinate alla trasformazione.
La commercializzazione di mele, la cui destinazione è la trasformazione, potrà essere effettuata alla rinfusa con cassoni, bins e mini bins. In questo caso i singoli frutti potranno essere privi di bollino ma le partite di mele dovranno essere accompagnate da evidenze oggettive (bolle di trasporto ove compaia il lotto di produzione, report di verifica ispettiva, certificazioni dell’ente verificatore, ecc…) che attestino la sussistenza dei requisiti di certificazione con marchio AQUA.
Il prodotto ottenuto dal processo di trasformazione, può riportare in etichetta che la materia prima è certificata AQUA.
La trasformazione e il confezionamento possono avvenire solo nell’ambito del territorio regionale.

4.0 AREA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE E VOCAZIONE PEDOCLIMATICA.

La zona di produzione della mela certificabile con marchio AQUA possiede peculiarità pedoclimatiche elettive per la produzione di mele. La caratteristica comune nei terreni agrari friulani deriva dalla pedogenesi glaciale. La natura dei terreni, per quanto diversa, se osservata nel suo complesso è caratterizzata da elevata permeabilità, profondità del terreno agrario da limitata a buona (20-80 cm) e feracità buona ma non eccessiva.
Il clima è temperato, le temperature massime non eccessive e la ventilazione caratterizzata da brezze provenienti dal mare o di ritorno dalle montagne. La piovosità è buona, seppure irregolarmente distribuita con concentrazione sui rilievi prealpini orientali.

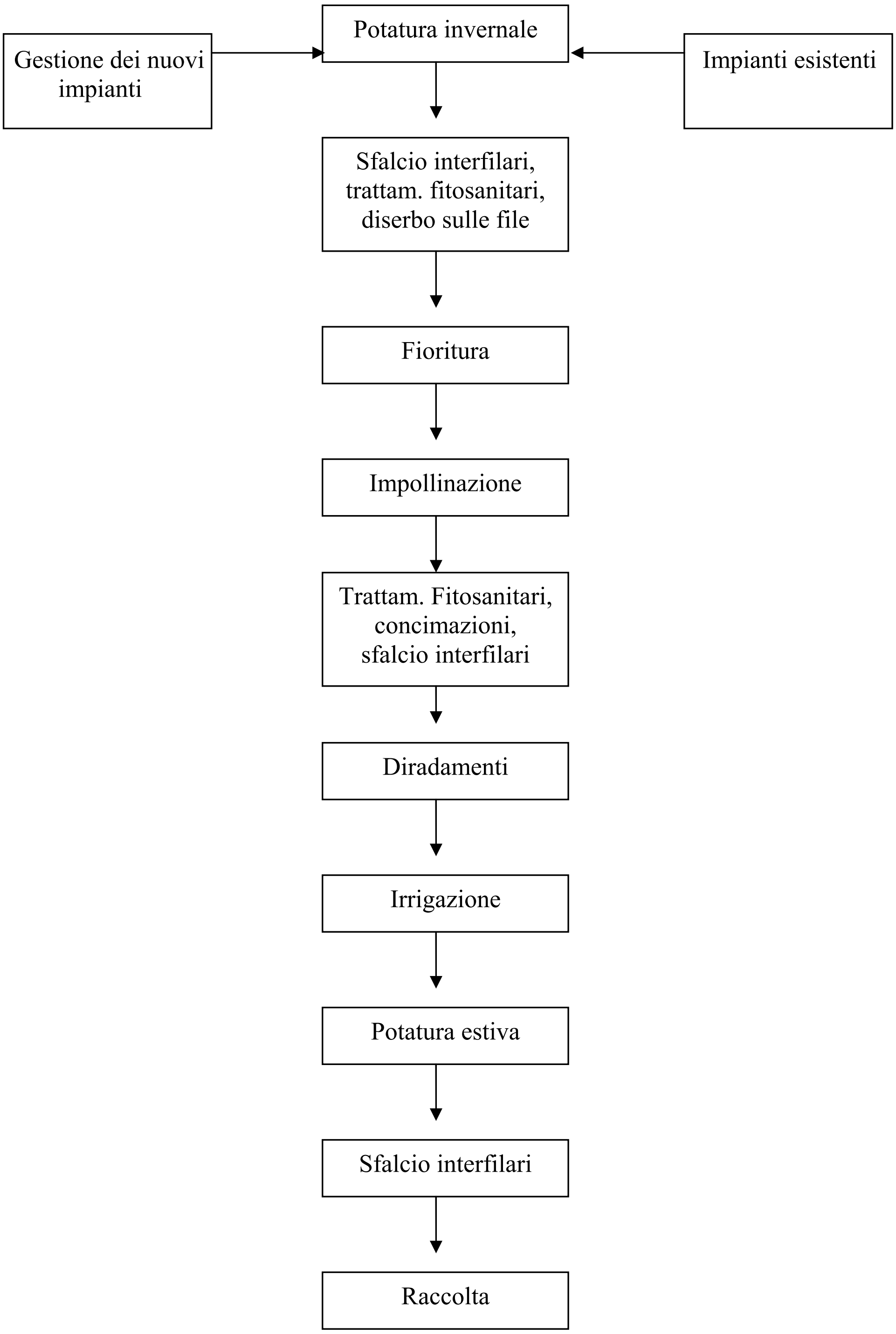
L'area interessata dalla produzione a marchio AQUA comprende i seguenti comuni della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia:

Aiello del Friuli, Amaro, Ampezzo, Aquileia, Andreis, Arba, Arta Terme, Artegna, Arzene, Attimis, Aviano, Azzano Decimo, Bagnaria Arsa, Barcis, Basiliano, Bertiolo, Bicinicco, Bordano, Brugnera, Budoia, Buia, Buttrio, Camino al Tagliamento, Campoformido, Campolongo al Torre, Caneva, Carlino, Capriva del Friuli, Casarsa della Delizia, Cassacco, Castelnuovo del Friuli, Castions di Strada, Cavasso Nuovo, Cavazzo Carnico, Cercivento, Cervignano, Chions, Chiopris Viscone, Chiusaforte, Cimolais, Cividale del Friuli, Claut, Clauzetto, Codroipo, Colloredo di Montalbano, Comeglians, Cormons, Corno di Rosazzo, Cordenons, Cordovado, Coseano, Dignano, Doberdò del Lago, Dolegna del Collio, Dogna, Drenchia, Duino Aurisina, Enemonzo, Erto e Casso, Faedis, Fagagna, Fanna, Farra d'Isonzo, Fiume Veneto, Fiumicello, Flaibano, Fogliano/Redipuglia, Fontanafredda, Forgaria nel Friuli, Forni Avoltri, Forni di Sopra, Forni di Sotto, Frisanco, Gemona del Friuli, Gonars, Gorizia, Gradisca d'Isonzo, Grimacco, Latisana, Lauco, Lestizza, Ligosullo, Lusevera, Magnano in Riviera, Majano, Malborghetto, Maniago, Manzano, Mariano del Friuli, Martignacco, Medea, Meduno, Mereto di Tomba, Moggio Udinese, Moimacco, Monfalcone, Montenars, Montereale Valcellina, Moraro, Morsano, Mortegliano, Moruzzo, Mossa, Muzzana del Turgnano, Nimis, Osoppo, Ovaro, Pagnacco, Palazzolo dello Stella, Palmanova, Paluzza, Pasian di Prato, Pasiano di Pordenone, Paularo, Pavia di Udine, Pinzano al Tagliamento, Pocenia, Polcenigo, Pontebba, Porcia, Pordenone, Porpetto, Povoletto, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Prata di Pordenone, Prato Carnico, Pravisdomini, Precenicco, Premariacco, Preone, Prepotto, Pulfero, Ragogna, Ravascletto, Raveo, Reana del Rojale, Remanzacco, Resia, Resiutta, Rigolato, Rive d'Arcano, Rivignano, Romans d'Isonzo, Ronchi dei Legionari, Ronchis, Roveredo, Ruda, Sagrado, San Canzian d'Isonzo, San Daniele del Friuli, San Floriano del Collio, San Giorgio di Nogaro, San Giovanni al Natisone, San Giorgio della Richinvelda, San Leonardo, San Lorenzo Isontino, San Martino al Tagliamento, San Pier d'Isonzo, San Pietro al Natisone, San Quirino, San Vito al Tagliamento, San Vito di Fagagna, San Vito al Torre, Sacile, Santa Maria la Longa, Sauris, Savogna, Savogna d'Isonzo, Sedegliano, Sequals, Sesto al Reghena, Socchieve, Spilimbergo, Staranzano, Stregna, Sutrio, Taipana, Talmassons, Tapogliano, Tarcento, Tarvisio, Tavagnacco, Teor, Terzo d'Aquileia, Tolmezzo, Torreano, Torviscosa, Tramonti di Mezzo, Tramonti di Sopra, Tramonti di Sotto, Trasaghis, Travesio, Treppo Grande, Treppo Carnico, Tricesimo, Trivignano Udinese, Turriaco, Udine, Valvasone, Varmo, Venzone, Verzegnis, Vajont, Villa Santina, Villa Vicentina, Villesse, Visco, Vito d'Asio, Vivaro, Zoppola e Zuglio.

Per la coltivazione del melo ai fini della certificazione con marchio AQUA non viene stabilita una specifica quota altimetrica massima.

5.0 IL PROCESSO PRODUTTIVO

5.1 FLOW CHART DEL CICLO PRODUTTIVO DELLE MELE E DELLE PRINCIPALI OPERAZIONI COLTURALI.



5.2 GESTIONE DEI NUOVI IMPIANTI.

La **preparazione del terreno** per la messa a dimora di un nuovo impianto o per la sostituzione di uno già esistente, secondo la tipologia del terreno, può prevedere un'aratura profonda oppure uno scasso, la livellatura del terreno e una concimazione d'impianto, in modo da garantire la conservazione e il miglioramento della struttura e della fertilità del suolo. Non possono essere effettuati interventi di fumigazione o sterilizzazione del terreno.
Possono essere realizzati **impianti di irrigazione** per aspersione, microirrigazione e ogni altro sistema utile per garantire l'ottenimento della produzione ed i livelli qualitativi richiesti da questo disciplinare di produzione.
I nuovi impianti potranno essere realizzati durante le stagioni autunnali o primaverili.

Nel caso **ristoppio**, o di ristrutturazione degli impianti esistenti con sistemi di coltivazione più moderni, deve essere previsto che gli astoni dei nuovi fruttiferi siano posizionati in maniera sfalsata rispetto al sesto d'impianto precedente per evitare problemi di stanchezza del terreno o la proliferazione di organismi patogeni.

Per garantire l'equilibrio idrogeologico e impedire l'erosione dei suoli, tanto nei nuovi impianti quanto negli impianti esistenti, la tecnica colturale deve prevedere l'**inerbimento dell'interfilare**.
La scelta del **sistema di allevamento** viene fatta in rapporto alla localizzazione geografica e all'orientamento del sito individuato, in modo da garantire il miglior sfruttamento possibile delle caratteristiche pedoclimatiche e della luminosità offerte dal territorio.
Sono ammessi gli impianti:

- a) disposti in filare;
- b) con orientamento prevalente nord-sud (ove possibile);
- c) con piante allevate secondo forma libere e non;

La **densità massima** ammissibile è di 5.000 piante ad ettaro.
La **scelta della varietà** e del portainnesto viene effettuata valutando l'area di coltivazione, le esigenze pedoclimatiche e le necessità produttive.
Il materiale vivaistico utilizzabile deve essere accompagnato da certificazione fitosaniaria riconosciuta dalle autorità preposte e non O.G.M.

5.3 PRINCIPALI OPERAZIONI COLTURALI NEGLI IMPIANTI ESISTENTI E NEI NUOVI IMPIANTI.

5.3.1 LA FERTILIZZAZIONE.

Durante le fasi di messa a coltura dell'impianto è previsto un apporto di fertilizzante organico e/o chimico per migliorare la fertilità del suolo nei primi periodi di sviluppo delle piante di melo.

Nella fase di produzione, concimi e fertilizzanti potranno essere resi disponibili nelle forme più idonee al caso e comunque secondo le norme previste nei protocolli "Agroambiente – Mis. F. del P.S.R. della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia", "SAASD", Eurepgap od equipollenti purchè approvati dall'ente certificatore.

5.3.2 LE POTATURE.

La potatura può essere effettuata sia durante la stasi vegetativa che in fase vegetativa. Le potature, secondo i casi, potranno essere effettuate manualmente, con l'ausilio di attrezzature agevolatrici o direttamente con mezzi meccanici.

Al fine di provvedere a una migliore impollinazione e a una equilibrata distribuzione di frutti sulle piante si prevede che:

a) nei nuovi impianti sarà possibile intercalare filari di diverse varietà. Nei casi di impianti monovarietali potranno essere distribuiti, lungo i filari, un congruo numero di piante impollinatrici.

b) il carico di produzione deve essere regolato con operazioni di potatura e/o di diradamento manuale o con altri mezzi compreso quello chimico purchè secondo quanto previsto dai protocolli "Agroambiente – Mis. F. del P.S.R. della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia", "SAASD", Eurepgap oppure purchè approvati dall'ente certificatore.

5.3.3 GESTIONE DEL SUOLO E CONTROLLO DELLE INFESTANTI.

La gestione del suole viene effettuata con inerbimento dell'interfila e sfalcio ripetuto per il controllo della vegetazione.
La gestione degli interventi di diserbo chimico, anche sulla fila, viene effettuata secondo quanto previsto dai protocolli "Agroambiente – Mis. F. del P.S.R. della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia", "SAASD", Eurepgap oppure equipollenti purchè approvati dall'ente certificatore.

5.3.4 IRRIGAZIONE.

L'irrigazione è ammessa secondo le necessità colturali, climatiche, con l'utilizzo del più idoneo sistema irriguo e i volumi più adatti alla situazione contingente.

5.3.5 TRATTAMENTI FITOSANITARI E LORO DISTRIBUZIONE.

Per la gestione degli interventi fitosanitari si fa riferimento ai sistemi di lotta integrata previsti dai protocolli "Agroambiente – Mis. F. del P.S.R. della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia", "SAASD", Eurepgap oppure equipollenti purchè approvati dall'ente certificatore.
Le attrezzature utilizzate per la distribuzione dei prodotti fitosanitari devono essere sottoposte a verifica di taratura con cadenza annuale.

5.3.6 PRATICHE AGRONOMICHE E MANTENIMENTO DELL'ECOSISTEMA NATURALE.

La tipologia tradizionale della coltivazione di piante di melo in Friuli Venezia Giulia, è generalmente rappresentata da superfici di piccola e media estensione intercalate da fossati inerbiti, canali irrigui, siepi o boschetti di varie essenze arboree o arbustive. Queste aree risultano essenziali quale habitat idoneo alla riproduzione degli insetti utili per la coltivazione della mela AQUA e costituiscono inoltre una peculiarità ambientale e paesaggistica molto interessante nonché favorevole per il mantenimento di un giusto livello di biodiversità anche faunistica oltre che vegetazionale.

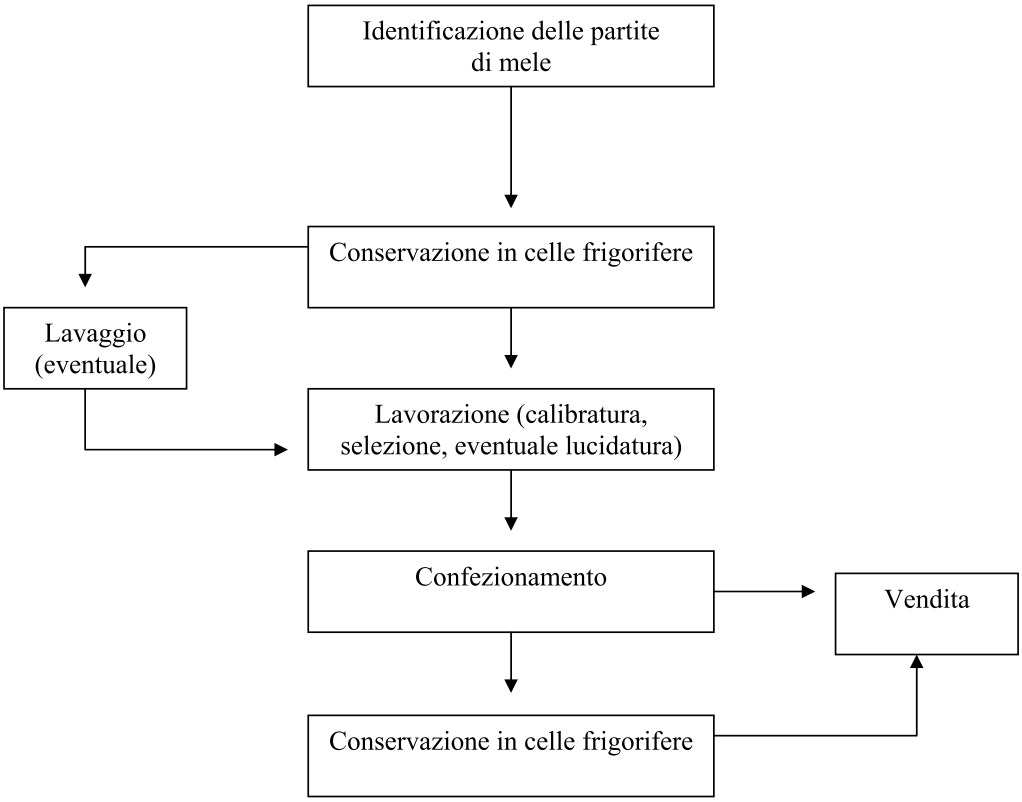
Pertanto l’ambiente circostante ai frutteti destinati alla produzione di mele da certificare con marchio AQUA deve essere governato in modo corretto. In particolare vanno evitati i diserbi chimici (da sostistuire con interventi manuali o meccanici) lungo i fossi, le capezzagne, presso i boschetti e i canali irrigui. Inoltre vanno favorite le tecniche fitosanitarie che riducono l’impiego di agrofarmaci (ad esempio con quelle che incidono sui cicli di riproduzione dei parassiti mediante l’impiego di ferormoni).

5.3.7 RACCOLTA E INTERVENTI POST RACCOLTA.

La raccolta potrà essere effettuata quando le mele avranno raggiunto le caratteristiche indicate nell’Allegato A (schede tecniche di prodotto) del presente disciplinare.
Lo stacco delle mele può essere effettuato solo manualmente.
Per procedere allo stacco dei frutti dovranno essere rispettati i tempi di carenza conseguenti alla distribuzione di fitofarmaci.
Nel caso sia necessario trattare il raccolto con degli interventi post raccolta dovranno essere redatte idonee procedure di intervento nell’ambito delle norme di legge.

6.0 IDENTIFICAZIONE CONSERVAZIONE E LAVORAZIONE DEL PRODOTTO.

6.1 FLOW CHART DELLA FILIERA A VALLE DELLA PRODUZIONE.



6.2 IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'.

Le mele prodotte e raccolte da certificare con marchio AQUA devono essere rintracciabili lungo tutta la filiera produttiva (dalla produzione alla commercializzazione) tramite un sistema di controllo che permetta di individuare in forma oggettiva i segenti dati:

- nome e indirizzo del produttore;
- data di raccolta;
- varietà;
- nome del conservatore;
- nome del confezionatore (se differente dal conservatore);

L'elemento primcipale sul quale si basa il sistema della rintracciabilità è costituito dal Numero di Lotto.

La rintracciabilità viene così garantita:

a) all'atto della raccolta del prodotto presso l'azienda agricola ogni partita di prodotto deve essere identificata con l'attribuzione di un numero di lotto di campagna al quale siano riconducibili almeno il nome del produttore, la varietà, la data di raccolta e l'appezzamento di provenienza; al momento della commercializzazione del prodotto raccolto, il numero di lotto così definito dovrà comparire sia sulle eventuali confezioni o contenitori (usati per la vendita diretta) sia sui documenti di trasporto o di consegna impiegati per la commercializzazione su scala diversa;

b) il prodotto destinato agli stabilimenti di lavorazione e/o confezionamento e/o frigo conservazione e/o trasformazione dovrà essere accompagnato da oggettiva documentazione ove sia presente il numero di lotto di campagna (anche sotto forma di codici) al fine di permettere la continuità nella gestione del sistema di rintracciabilità anche presso i suddetti stabilimenti; nell'ambito delle successive operazioni svolte sul prodotto presso gli stabilimenti menzionati dovrà essere attuato ogni accorgimento utile per garantire il riconoscimento dei dati di origine della partita lavorata tramite l'assegnazione di idonei numeri di lotti di produzione.

c) su tutte le forme di presentazione delle mele AQUA sul mercato (confezioni, bins, ecc…) dovrà essere presente un'etichetta con riportato il numero di lotto di produzione acquisito dalla singola partita al termine del ciclo di lavorazione (anche sotto forma di codici);

d) sulle confezioni di prodotto trasformato (ottenuto da mele certificate con marchio AQUA) deve comparire esplicitamente il numero di lotto come sopra definito (anche sotto forma di codici) al fine di mantenere sempre completa la rintracciabilità nell'ambito della filiera;

e) presso i produttori e gli stabilimenti di lavorazione e/o confezionamento e/o frigo conservazione e/o trasformazione che hanno prodotto o impiegato mele certificate con marchio AQUA deve essere realizzato un idoneo sistema di registrazioni oggettive al fine di permettere la ricostruzione dei passaggi di lavorazione delle mele e dei prodotti trasformati.

6.3 CONSERVAZIONE E LAVORAZIONE DELLE MELE.

6.3.1 CONTROLLI ALLA PRODUZIONE.

Il prodotto ottenuto secondo il presente disciplinare e la sua rispondenza ai parametri stabiliti dall'Allegato A (schede tecniche di prodotto) viene controllato all'atto della raccolta secondo quanto disposto dal capitolo 7 del presente disciplinare.

6.3.2 METODI DI CONSERVAZIONE.

La conservazione delle mele deve essere svolta utilizzando le tecniche e le tecnologie più adatte al mantenimento delle caratteristiche del prodotto certificato mediante i seguenti metodi:

a) atmosfera controllata - AC;
b) atmosfera modificata *Low Oxigen* – LO;
c) atmosfera modificata *Ultra Low Oxigen* – ULO;

Il sistema di tracciabilità specifico per il prodotto certificato AQUA deve essere garantito anche negli impianti di frigo conservazione.

6.3.3 PARAMENTRI DI CONSERVAZIONE

Le mele devono essere poste in cella frigorifera non oltre due giorni dalla raccolta;
i parametri di conservazione da mantenersi nelle celle frigorifere sono:

a) temperatura compresa tra -1° C e +3° C;
b) umidità relativa tra il 50 e il 95%;

6.3.4 PERIODI DI CONSERVAZIONE

La conservazione delle mele negli impianti frigoriferi non può essere superiore a:

a) 5 mesi se conservate in "atmosfera controllata – AC", e comunque non oltre il 31 gennaio dell'anno successivo alla raccolta;
b) 12 mesi se conservate il "atmosfera modificata – LO o ULO";

Nel caso b) dopo l'apertura delle celle, le mele potranno essere conservate in "atmosfera controllata – AC" per non più di 90 giorni.

6.3.5 LAVORAZIONE.

Le lavorazioni a cui possono essere sottoposte le mele da certificare o certificate con marchio AQUA sono:

a) eventuale lavaggio;
b) selezione, calibratura e lucidatura con eventuale ceratura solo a base di cera d'api.
c) confezionamento;

7.0 IDENTIFICAZIONE DEI PUNTI CRITICI PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEL PRODOTTO – CONTROLLI – DECADENZA DELLA CERTIFICAZIONE.

La produzione, la conservazione e il confezionamento, sono fasi produttive i cui processi sono controllati tramite il sistema HACCP previsto dalla normativa vigente. Si rimanda al manuale HACCP di ogni azienda certificata per l'individuazione e la gestione dei CCP e per la gestione delle non conformità e delle azioni correttive.

7.1 PIANO DEI CONTROLLI.

Il processo di controllo, le modalità, la gravità delle non conformità e le sanzioni relative, sono stabilite nel Piano dei controlli.
La gestione, la revisione e l'aggiornamento del Piano dei controlli spetta all'Organismo di controllo.

7.2 CONTROLLI ANALITICI.

La fase del processo produttivo che necessita il controllo analitico è la produzione. Il controllo viene effettuato al momento della raccolta sul prodotto fresco. Le fasi successive sono sottoposte al controllo HACCP per l'igiene e salubrità del prodotto, dai manuali HACCP di ciascuna azienda agricola aderente al sistema di certificazione e a cui il presente disciplinare rimanda.

7.3 METODO ED OGGETTO DEI CONTROLLI ANALITICI.

Le partite di mele raccolte devono essere sottoposte a controllo a campione ed i parametri da analizzare sono i seguenti:

a) il rispetto delle caratteristiche chimico fisiche descritte nell'Allegato A (Schede pomologiche);
b) la presenza di residui di fitofarmaci, diserbanti, fertilizzanti chimici ecc., sulla base dei valori massimi ammissibili stabiliti dal Ministero della Salute;

I controlli vengono svolti su richiesta del produttore presso l'Organismo di controllo.

7.4 ACCREDITAMENTO DEI LABORATORI DI ANALISI.

Le analisi previste sul controllo della rispondenza ai parametri stabiliti alla produzione deve essere effettuato presso laboratori specializzati accreditati dall'autorità nazionale competente secondo lo standard ISO 17025 o equivalente.

7.5 RISULTATI E DECADENZA DELLA CERTIFICAZIONE.

I risultati delle analisi previste dal presente disciplinare vengono conservati presso l'Organismo di Controllo in forma originale, e in copia presso le aziende agricole oggetto del campionamento.
I parametri chimico fisici minimi di ogni partita commercializzata con marchio AQUA devono rispettare quelli indicati nell'Allegato A (schede tecniche di prodotto).

7.6 GESTIONE DEL PRODOTTO NON CONFORME.

Il prodotto sottoposto ad accertamento di conformità deve essere isolato e identificato in modo idoneo in attesa dell'esito delle analisi che dovranno essere comunicate

anche per le vie brevi (fax, e-mail oltre che per lettera) entro un tempo massimo di tre giorni solari dall'effettuazione del campionamento.

Il prodotto eventualmente rivelatosi non conforme ai parametri stabiliti dal presente disciplinare, deve essere identificato attribuendogli la categoria "non conforme" separandolo dalle altre partite di mele e applicando appositi cartelli che segnalino visivamente la categoria.
A titolo di esempio, i cartelli possono portare le diciture: "prodotto non conforme", oppure possono essere classificati mediante apposizioni di cartelli colorati indicanti la categoria attribuita in modo da permettere una univoca interpretazione della cartellonistica.

La gestione delle non conformità spetta al titolare dell'azienda agricola. La verifica del rispetto della procedura spetta all'Organismo di Controllo.

Il prodotto (ovvero il lotto) non conforme ai requisiti richiesti al punto 7.3 lett. a) non può essere immesso sul mercato con la certificazione AQUA. Il prodotto (ovvero il lotto) non conforme ai requisiti richiesti al punto 7.3 lett. b) non può essere commercializzato immediatamente, ma può essere immagazzinato e sottoposto a nuova analisi (su richiesta di colui che detiene la partita) dopo 30 giorni.

8.0 AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE.

L'Organismo di Controllo deve gestire e revisionare la modulistica e i registri minimi che le aziende agricole devono avere per la corretta e uniforme gestione del sistema di certificazione.

Le aziende agricole devono compilare l'apposita modulistica per la gestione delle non conformità e per le conseguenti azioni correttive da intraprendere per evitare il nuovo verificarsi della medesima non conformità.
Deve essere registrato il modo e i tempi per la predisposizione dell'azione correttiva e per il suo completamento. La conclusione deve essere registrata, come anche la sua efficacia nella risoluzione della non conformità.

Eventuali azioni preventive devono essere registrate, sull'apposita modulistica.

9.0 RECLAMI.

La gestione dei reclami deve essere effettuata con la modulistica predisposta, gestita e revisionata dall'Organismo di Controllo, uniforme per tutte le aziende che aderiscono al sistema di certificazione AQUA e deve essere registrata secondo le procedure.

10.0 ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE AQUA.

Le aziende agricole che aderiscono al sistema di certificazione AQUA devono comunicare all'Organismo di Controllo, all'atto dell'adesione:

a) dati aziendali
b) varietà coltivate
c) superfici investite

I produttori devono inoltre dimostrare di aderire ad un metodo di produzione a carattere agroambientale come la Misura "f" del P.S.R. - Reg. CE 1257/99, il protocollo SAASD, il protocollo Eurepgap (con certificazione già ottenuta) o protocolli equipollenti purchè riconosciuti validi dall'Organismo di controllo.
Anche gli stabilimenti che pur non producendo mele a marchio AQUA ma ne acquistano per effettuarne la lavorazione, conservazione e confezionano devono registrarsi presso presso l'Organismo di Controllo e aderire alle norme di rintracciabilità che deve permettere la verifica dell'originalità delle partite di mele AQUA utilizzate e fino all'atto della commercializzazione. Anche questi sono tenuti al sostegno dei costi sull'effettuazione dei controlli compresi quelli analitici effettuati all'origine.
All'Organismo di Controllo devono essere comunicate eventuali variazioni entro 30 giorni.

11.0 DOCUMENTI, REGISTRAZIONI E CONTROLLO DEGLI STESSI.

L'Organismo di Controllo gestisce aggiorna e revisiona la struttura documentale necessaria per porre in essere il sistema di qualità per la certificazione con marchio AQUA.

A ogni azienda agricola produttrice che aderisce al sistema di certificazione, viene fornito il materiale documentale obbligatorio che l'Organismo di Controllo sottoporrà a revisione periodica.

L'elenco della modulistica, delle procedure, delle registrazioni e degli altri documenti deve essere allegato al presente disciplinare. Le variazioni di tale documentazione all'atto di aggiornamento o revisione da parte dell'Organismo di Controllo, devono essere trasmesse all'Ente Certificatore.

La responsabilità dell'aggiornamento e della revisione della documentazione spetta all'Organismo di Controllo, come pure l'emissione di nuova documentazione necessaria.
La responsabilità della compilazione e della corretta gestione aziendale del sistema di qualità è del titolare dell'azienda agricola oppure di un perito agrario o dottore agronomo (purchè abilitati e di provata esperienza nel settore dei sistemi qualità) allo scopo specificamente delegato. L'azienda agricola deve conservare la documentazione per un periodo non inferiore a 5 anni.

12.0 VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE

Le aziende agricole che aderiscono al sistema di certificazione AQUA, devono attuare un sistema di verifica interna effettuato da soggetti che non siano coinvolti direttamente nelle attività di produzione (perito agrario o dottore agronomo purchè abilitati e di comprovata esperienza nel settore dei sistemi qualità), per controllare l'efficacia della gestione del sistema di produzione certificata.

La verifica interna deve essere effettuata annualmente e deve verificare tutte le funzioni aziendali. La verifica deve essere regsitrata su apposita documentazione.

13.0 VISITE ISPETTIVE AL SISTEMA DI PRODUZIONE.

Annualmente l'Organismo di Controllo effettua le visite ispettive allo scopo di verificare l'applicazione e la gestione del presente disciplinare presso le aziende agricole che aderiscono al sistema di certificazione AQUA.

13.1 CAMPIONE.

Le visite vengono effettuate su un campione di aziende agricole determinato dall'organismo di controllo in misura pari a:

a) 30% tra le aziende produttrici di mele;
b)100% dei conservatori e/o confezionatori.

13.2 MODALITA'.

L'Organismo di Controllo, tramite suo delegato, verifica il rispetto del presente disciplinare tramite il controllo della correttezza e delle modalità di effettuazione delle registrazioni richieste, della chiarezza ed univocità delle informazioni alla base del sistema di rintracciabilità del prodotto AQUA, della loro custodia, del livello di implementazione del sistema di gestione delle operazioni di produzione, conservazione, lavorazione e confezionamento presso l'azienda di produzione o lo stabilimento e del rispetto delle norme cogenti in riferimento alla produzione di mele per il consumo fresco.

13.3 RELAZIONE.

Il verificatore delegato dall'Organismo di Controllo, rilascia un verbale di visita ispettiva e registra le osservazioni fatte. Nel verbale di visita ispettiva vengono rilevate:

a) non conformità gravi, per le quali è necessario aprire una azione correttiva;
b) non conformità lievi che possono essere risolte senza l'apertura di un'azione correttiva;
c) raccomandazioni, che sono delle osservazioni sul possibile miglioramento della gestione del sistema di qualità.

13.4 SANZIONI.

Le sanzioni nel caso di inadempimenti gravi sono previste dal Piano dei controlli. Nel caso di gravi inadempimenti per i quali, dopo richiamo formale non sia stata effettuata l'azione correttiva richiesta, agli agricoltori, conservatori o confezionatori può essere revocata l'autorizzazione per l'utilizzo del marchio.
In tal caso gli agricoltori, conservatori o confezionatori devono ripeter l'iter di accreditamento dall'inizio.

14.0 RIESAME INTERNO.

Annualmente, le aziende agricole che aderiscono al sistema di certificazione AQUA, devono effettuare un riesame in cui venga valutata tutta la documentazione registrata, i verbali di visita ispettiva e i risultati analitici raccolti.

Il riesame deve essere effettuato dalla direzione aziendale e deve essere opportunamente documentato sulla apposita modulistica.

15.0 DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'.

Le aziende che aderiscono al sistema di certificazione AQUA devono commercializzare il prodotto esclusivamente secondo le metodologie indicate al punto 3.3.1 per il consumo fresco e 3.3.2 per quello trasformato.

L'etichettatura deve essere effettuata secondo i criteri descritti nell'Allegato B (disciplina dell'etichettatura) del presente disciplinare.
Le verifiche e i controlli sul corretto utilizzo del marchio vengono effettuate secondo le modalità descritte nel Piano dei controlli; le violazioni saranno sanzionate nei modi descritti nel Piano dei Controlli stesso.

L'etichettatura deve comunque contenere:

a) lotto di produzione
b) identificazione dell'azienda agricola produttrice (anche in codice)
c) identificazione dello stabilimento di conservazione
d) identificazione del confezionatore (se diverso dal conservatore)

Nel caso di trasformazione, sull'etichetta del prodotto finito, può essere riportato che le mele utilizzate sono certificate con marchio AQUA.

16.0 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO.

Le aziende agricole che aderiscono al sistema di certificazione devono predisporre un idoneo sistema di formazione e addestramento per il personale sia fisso che stagionale, tale da rendere edotto il personale stesso sulle più corrette mansioni e procedure da attuare durante il ciclo di produzione, conservazione e confezionamento e funzionali alla certificazione del prodotto con marchio AQUA.

Le attività di formazione del personale devono essere registrate su apposita modulistica.

Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale

E R S A

DIREZIONE

DECRETO N. 90/ DIR/GBP/gbp

OGGETTO: Legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. "Disciplinare per la produzione di Mela" presentato dalla "Associazione per la qualità della mela", di Udine. Conformità ai requisiti previsti dalla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. Approvazione del disciplinare.

L'anno 2006, il giorno 12 del mese di giugno, presso la sede dell'Ente in Gorizia, Via Montesanto 15/6,

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 concernente la trasformazione dell'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA, istituita con legge regionale 1 ottobre 2002, n. 24;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1070 del 29.04.2004 di nomina del Direttore Generale dell'Agenzia;

VISTA altresì la deliberazione della Giunta Regionale n. 1765 del 02.07.2004 di riparto delle competenze in materia di agricoltura, fra l'Amministrazione regionale e l'Agenzia, in applicazione della citata L.r. 8/2004;

VISTO il DPGR 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. "Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli enti regionali";

VISTI i decreti del Direttore Generale:

- n. 279 dd. 30.12.2005 avente per oggetto l'approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006 e il bilancio pluriennale 2006-2008 e il relativo documento tecnico di accompagnamento e specificazione;
- n. 280 dd. 30.12.2005 di approvazione del Piano operativo 2006;

VISTA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 art. 1, comma secondo ed art. 2, comma secondo, che affida all'ERSA tra l'altro il compito di:
- promozione ed organizzazione delle attività necessarie per ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità a carattere collettivo dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo pastorali, sia freschi che trasformati;
- individuazione dei prodotti da ammettere al marchio Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA);
- predisposizione dei disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto fresco o trasformato;

VISTO in particolare, che la LR 21/2002 prevede all'art. 3, comma 1 che i disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto, fresco o trasformato, ai fini dell'ammissibilità all'uso del marchio "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono comprendere al meno i seguenti elementi:

a) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;
b) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;
c) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale;

VISTO il "Disciplinare tecnico per la produzione di mela" comprendente le schede tecniche di prodotto, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante, ed il relativo "Piano dei controlli", allegato "sub B" al presente decreto del quale fa parte integrante, presentati in data 7 maggio 2006 dalla "Associazione per la qualità totale mela", di Udine, e riferentisi alle seguenti varietà di mela:
- Golden Delicious, gruppo; Granny Smith; Royal Gala, gruppo; Red Delicious, gruppo; Imperatore, gruppo; Elstar; Jonathan; Jonagold; Jonagored; Idared; Braeburn; Stayman Winesap; Fuji; Florina; Novajo; Pinova; Gold Rush; Golden Lasa; Rubens; Red Topas; Golden Orange; Red Elstar; Stayman Red;

CONSIDERATO che detto disciplinare, nei suoi contenuti, comprende gli elementi previsti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RISCONTRATA la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di mela" comprendente le schede tecniche di prodotto ed il relativo "Piano dei controlli", presentati in data 7 maggio 2006 dalla "Associazione per la qualità totale mela", di Udine, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RITENUTO di approvare il del "Disciplinare tecnico per la produzione di mela" comprendente le schede tecniche di prodotto ed il relativo "Piano dei controlli";

CONSIDERATO che, giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria;

d e c r e t a

per le causali di cui in premessa:

- la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di mela" comprendente le schede tecniche di prodotto ed il relativo "Piano dei controlli", presentati in data 7 maggio 2006 dalla "Associazione per la qualità totale mela, di Udine", ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

- di approvare il "Disciplinare tecnico per la produzione di mela" comprendente le schede tecniche di prodotto, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante, ed il relativo "Piano dei controlli", allegato "sub B" al presente decreto del quale fa parte integrante, presentati in data 7 maggio 2006 dalla "Associazione per la qualità totale mela", di Udine, e riferentisi alle seguenti varietà di mela:
  - Golden Delicious, gruppo; Granny Smith; Royal Gala, gruppo; Red Delicious, gruppo; Imperatore, gruppo; Elstar; Jonathan; Jonagold; Jonagored; Idared; Braeburn; Stayman Winesap; Fuji; Florina; Novajo; Pinova; Gold Rush; Golden Lasa; Rubens; Red Topas; Golden Orange; Red Elstar; Stayman Red;
- che giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Josef Parente

VISTO: IL PRESIDENTE: ILLY
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: ZOLLIA

07_SO8_1_DGR_301_ALL8

CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a produzione Integrata	Data: 30 maggio 2006 Pag. 1 di 19 Rev. 03

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 301 DEL 16 FEBBRAIO 2007

Disciplinare Tecnico della Patata a Produzione Integrata

Organizzazione di Produttori del Friuli Venezia Giulia

REDAZIONE	VERIFICA	APPROVAZIONE
Data 30 maggio 2006	Data 30 maggio 2006	Data 30 maggio 2006
Firma	Firma	Firma

Indice

1. Scopo e campo di applicazione.

Il presente Disciplinare Tecnico è il documento operativo di riferimento per la certificazione del prodotto "patata", realizzato da aziende agricole associate all'organizzazione richiedente ed aderenti. al "Programma di produzione patate da consumo fresco certificate".

L'obiettivo primario del programma è il miglioramento della qualità e la valorizzazione della patata coltivata nelle aziende agricole associate, all'interno della filiera di produzione e commercializzazione del prodotto.

Da tale obiettivo primario ne derivano altri che possono essere così specificati:

- l'orientamento e l'adeguamento delle tecniche di coltivazione, con particolare riferimento alla scelta varietale ed alle problematiche fitosanitarie, per migliorare la qualità del prodotto e ridurre i trattamenti chimici alla coltura ed al terreno;
- la certificazione del processo produttivo in campo;
- la diffusione dell'impiego di seme certificato;
- la concentrazione e l'adeguamento dell'offerta ed una maggiore integrazione rispetto agli altri segmenti della filiera.

2. Presentazione del richiedente.

In sigla: **CO.PRO.PA. S.C.A. r. l.**
Per esteso: **COOPERATIVA PRODUTTORI PATATE DEL FRIULI VENEZIA-GIULIA.**

2.1 Organizzazione del richiedente.
La cooperativa aderisce ad UNAPA, attuando gli scopi sociali di produzione, tutela, valorizzazione e commercializzazione della produzione di patate.

2.2 Struttura organizzativa del richiedente.
L'Associazione è strutturata secondo l'organigramma riportato alla pagina successiva.

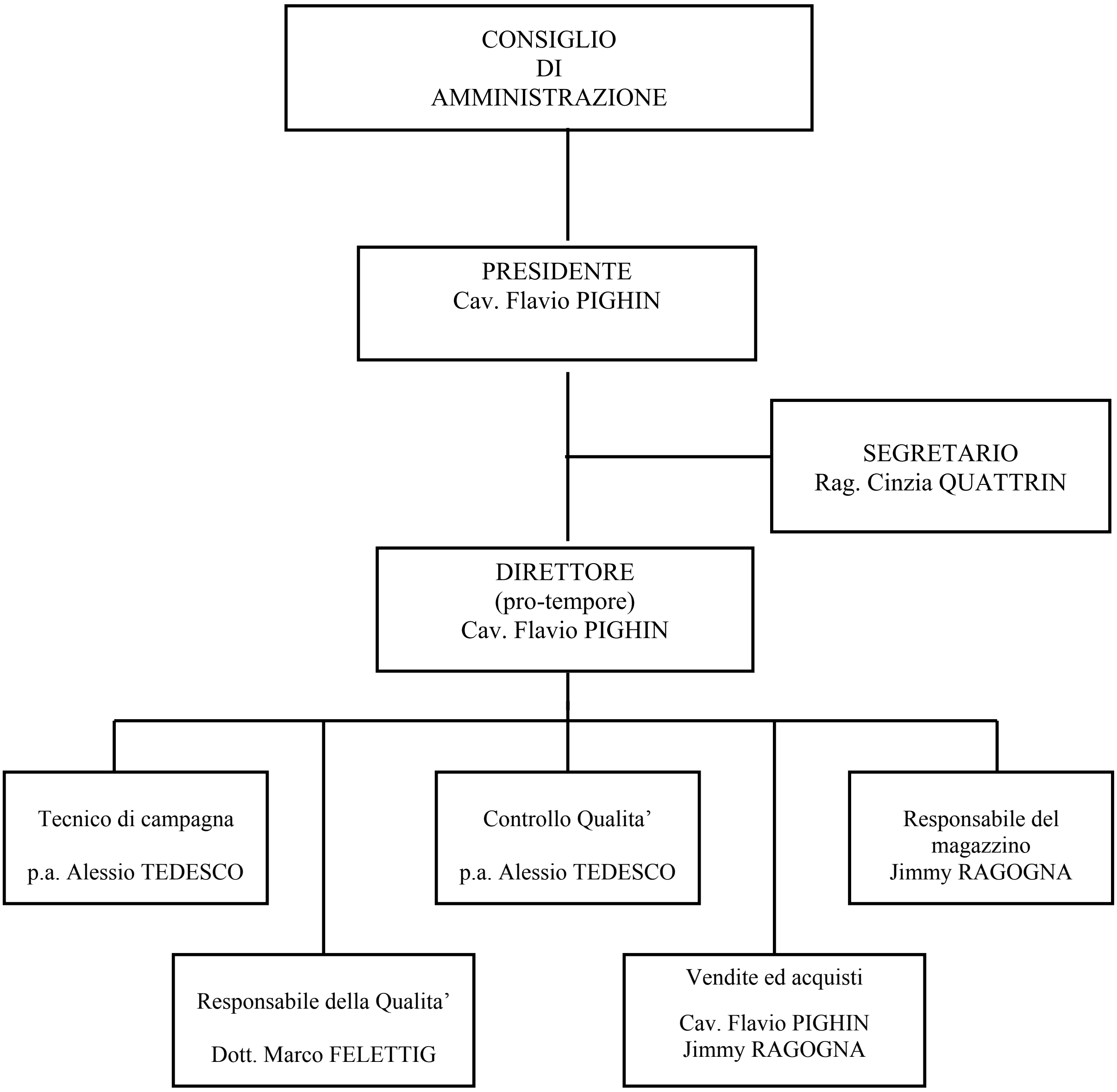
2.3 Settore produttivo del richiedente.
Agricoltura: produzione e commercializzazione di patate.
La società stipula accordi interprofessionali e si occupa di fornire assistenza tecnica ai propri associati al fine tutelare e valorizzare la produzione pataticola.

2.4 Strutture coinvolte.
Aziende agricole associate aderenti e non alla misura F del PSR del FVG – Reg. (CE) n 1257/99, ma che seguono comunque le indicazioni regionali in materia di lotta integrata.

2.5 Principali sbocchi commerciali.
Industrie di trasformazione nazionali operanti nell'ambito dell'accordo interprofessionale nazionale per la cessione di patate all'industria di trasformazione.
Per il prodotto fresco, grande distribuzione, mercati ortofrutticoli e vendita diretta.

CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a produzione Integrata	Data: 30 maggio 2006 Pag. 4 di 19 Rev. 03

ORGANIGRAMMA SOCIETARIO



CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a produzione Integrata	Data: 30 maggio 2006 Pag. 5 di 19 Rev. 03

3. Gestione del Disciplinare Tecnico e dei documenti di registrazione

La redazione e le revisioni del presente disciplinare sono curate dal Responsabile della Qualita' di Copropa, che provvede ad eseguire anche la verifica dell'avvenuta applicazione del documento stesso. La gestione cartacea ed informatica e' ad opera del Controllo Qualita', mentre l'approvazione è a carico della Direzione aziendale.
Tutti i documenti (anche superati) e le registrazioni relative al prodotto oggetto di certificazione devono essere conservati per almeno tre anni.

3.1 Riesame della direzione

La direzione aziendale deve, ad intervalli annuali, prima dell'avvio di ogni nuova campagna pataticola, riesaminare il sistema di gestione per la qualità dell'organizzazione (attraverso gli elementi in ingresso) ed assicursi della sua idoneità, adeguatezza ed efficacia, nonchè provvedere alle eventuali modifiche e correzioni (con sviluppo di elementi in uscita: rev. 00, rev. 01, etc.) che si rendono necessarie.

Elementi in ingresso:
- risultati verifiche ispettive interne (verificare le diverse fasi del processo; verificare la conformità / non conformità del prodotto; verificare l'efficacia delle azioni preventive al prodotto non conforme; sviluppare azioni correttive in presenza di prodotto non conforme e verificarne l'efficacia); provvedere ad eventuali modifiche che si rendono necessarie
- risultati verifica ispettive dell'organismo di certificazione: provvedere ad eventuali modifiche che si rendono necessarie a seguito delle carenze emerse.

3.2 Piano di approvvigionamento

La direzione predisporrà ad inizio campagna un elenco dei fornitori qualificati, che verrà mantenuto aggiornato, per la produzione di patata destinata al fresco, nel quale verranno indicati per ogni fornitore:
- ragione sociale;
- indirizzo;
- varietà coltivate;
- superficie utilizzata (località, fogli, mappali);
- produzione prevista ed ottenuta;
- periodo di raccolta;
- data di consegna disciplinare di produzione, impegno di coltivazione e scheda di campagna;

La scelta in base alla quale la Copropa identifica le aziende produttrici di patate da certificate viene condotta in funzione alla professionalità ed esperienza acquisite dall'azienda, dalla possibilità di disporre di una superficie tale da definire un lotto omogeneo e dalla vocazionalità dei terreni impegnati. Il documento di riferimento è l' "Accordo di Coltivazione".

4. Definizioni ed abbreviazioni

Prodotto: con tale termine si intende riferirsi al prodotto agricolo "patata", oggetto del Disciplinare di Produzione.
CCPB: Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici (acronimo dell'ente terzo di certificazione).
UNAPA: Unione Nazionale tra Associazioni di Produttori di Patate.
Organizzazione, Ente gestore, Ente richiedente: Organizzazione tra produttori di Patate.
Disciplinare Tecnico: Disciplinare Tecnico della Patata a Produzione Integrata.
C.d.R.: Centro di raccolta patate certificate
D.d.T.: Documento di Trasporto
Produttore: azienda agricola aderente al programma di produzione patata a produzione integrata

5. Documenti di riferimento.

- Regolamenti CEE 1538/91, 2081/92, 2082/92, e Regolamento CE 1760/2000 e successive modificazioni ed integrazioni di seguito rispettivamente denominati Reg. CEE 1538/91; Reg. CEE 2081/92; Reg. CEE 2082/92; Reg. CE 1760/2000;
- Norme nazionali e regionali relative all'applicazione dei Reg. CEE 1538/91; Reg. CEE 2081/92; Reg. CEE 2082/92;
- UNI CEI EN 45011; Norme serie UNI EN ISO 9000 - UNI CEI EN 45020 - UNI EN ISO 30011 - UNI CEI 70007 - UNI CEI 70009 - UNI CEI 70014; UNI CEI EN 45004 - UNI EN ISO/IEC 17025;
- Regolamento CEE 2078/92 e successive modifiche e/o integrazioni;
- Regolamento CEE 1257/99 e successive modifiche e/o integrazioni;
- Norma tecnica del CCPB per l'ottenimento dei prodotti agricoli vegetali ed agroalimentari da Produzione Integrata (NT/PI 01);
- D. M. 19/05/2000 e successive modifiche e/o integrazioni;
- Direttiva 18/2001;
- Regolamenti CE 49/2000 e 50/2000;
- Contratto con i fornitori (Mod. CO/PA);
- Domanda per il rilascio della certificazione dei prodotti agroalimentari (MOD DRC/PA);
- Questionario informativo per il rilascio della certificazione dei prodotti agroalimentari (MOD QUE/PA);
- Disciplinare di Produzione, elaborato ed approvato da CO.PRO.PA. S.C.A.r. l.

6. Requisiti del prodotto.

Il prodotto destinato al consumo fresco viene confezionato in vert-bag da 25-10-5-2,5-2-1,5 o retine da 1 kg.

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- appartenenza alle varietà definite di comune accordo con le industrie di trasformazione firmatarie dell'accordo interprofessionale nazionale o appartenenza alle varieta' definite dal Consiglio di Amministrazione in base alle richieste di mercato;
- forma generalmente ovale–allungata o tondeggiante; pezzatura tra 30 e 80 mm di diametro; buccia di colore dal rosso al giallo intenso passando al giallo paglierino per talune varietà; profondità degli occhi da superficiale a profonda a seconda della varietà; polpa di colore dal bianco al giallo intenso a seconda della varietà.
- Contenuto in sostanza secca (metodo SFA) alla raccolta uguale o superiore al 16%, salvo deroghe annuali da concordare con l'Ente certificatore, in funzione dell'andamento climatico stagionale.
- Indice di lavabilita' alla raccolta (metodo CNIPT) uguale o superiore a 6.

a. Caratteristiche regolamentari e normative non certificabili.

Le seguenti caratteristiche del prodotto devono sussistere a prescindere dagli obiettivi di qualità certificabili, definiti nei successivi paragrafi:

- tuberi non avvizziti;
- tuberi totalmente non inverditi nella buccia.

b. Caratteristiche del prodotto certificabili e oggetto di comunicazione

Il prodotto sarà certificato solo se ottenuto in conformità con la Norma Tecnica NT/PI 01, i cui requisiti vengono recepiti attraverso la redazione dal presente Disciplinare Tecnico e dal Disciplinare di Produzione Integrata, norme tecniche di coltivazione, quale allegato al documento stesso.

7. Descrizione dei processi.

a. Diagramma di sintesi.

Responsabilità / Materiali	Fase	Documento di registrazione
	COLTIVAZIONE	
Respondabile tecnico	Qualificazione produttore	Accordo di coltivazione
Responsabile tecnico	Qualificazione azienda agricola	Elenco aziende qualificate
Azienda agricola Responsabile tecnico	Rotazione	Scheda di campagna Visite ispettive
Azienda agricola / Tuberi seme Responsabile tecnico	Semina	Scheda di campagna Cartellini + Ddt Visite ispettive
Azienda agricola / Fertilizzanti Responsabile tecnico	Fertilizzazione	Scheda di campagna Scheda di campagna Visite ispettive
Azienda agricola	Rincalzatura	Scheda di campagna
Azienda agricola	Irrigazione	Scheda di campagna
Azienda agricola / Diserbanti Responsabile tecnico	Controllo infestanti	Scheda di campagna Scheda di campagna Visite ispettive
Azienda agricola / Antiparassitari Responsabile tecnico	Difesa fitosanitaria	Scheda di campagna Scheda di campagna Visite ispettive
	PRODOTTO IDONEO	
Responsabile tecnico	Campionamento/Analisi	Analisi laboratorio
	ACCETTAZIONE PRODOTTO in CdR	
Responsabile tecnico	Identificazione prodotto in entrata	Cartellini identificativi
	STOCCAGGIO	
Responsabile magazzino	Separazione prodotto	Identificativi per posizione
	INTERVENTI DI POST-RACCOLTA	
Responsabile magazzino	Piano di interventi chimici	Identificativi per celle
	CONDIZIONAMENTO	
Responsabile magazzino	Ventilazione forzata	Controllo elettronico parametri
	CONFEZIONAMENTO	
Responsabile magazzino	Lavorazione lotto	Cartellini identificativi
Responsabile magazzino	Etichettatura	codici barra/varietà/n°socio/lotto
	VENDITA	
Responsabile amministrativo	Registrazione dati	Registro vendite e ddt

b. Descrizione delle fasi.

Con riferimento al diagramma di flusso rappresentativo del processo di produzione si riporta di seguito una descrizione delle diverse fasi individuate.

Qualifica del produttore.
Il produttore che intende aderire alla fornitura di "Patate certificate a produzione integrata" dovrà:
- impegnarsi esplicitamente a seguire le norme di coltivazione indicate nel Disciplinare di Produzione, con la collaborazione del tecnico indicato dall'Organizzazione;
- partecipare alle iniziative di formazione ed informazione sul tema della produzione agricola integrata, che l'Associazione o Enti segnalati dalla stessa programmerà.

Qualifica dell'azienda.
L'azienda dovrà soddisfare in particolare i seguenti requisiti indicati nel Disciplinare di Produzione:
- Il produttore che intende partecipare al programma di produzione certificata dovrà specificare l'indirizzo anagrafico e la superficie degli appezzamenti ove intende procedere alla coltivazione integrata;
- gli appezzamenti interessati alla certificazione dovrebbero essere posti ad una distanza di almeno 200 m da strade ad elevato traffico, fatta salva la presenza di siepi divisorie. Nel caso in cui la coltivazione avvenga in una zona nella quale sono presenti discariche o industrie altamente inquinanti, è tassativo rispettare una distanza di sicurezza superiore ai 500 metri da tali siti. Nello stesso corpo aziendale la medesima varietà non può essere coltivata contemporaneamente in conformità alla norma tecnica ed in modo convenzionale.

Processo produttivo.
Rotazione. La durata della rotazione e il tipo di avvicendamento colturale dovranno adeguarsi alle indicazioni previste dal Disciplinare di Produzione.
Nei casi di accertamento dell'esistenza di problemi fitosanitari legati al terreno o di natura endemica, il produttore dovrà seguire un piano specifico di rotazione che sarà concordato con l'Ufficio Tecnico dell'Associazione.
Semina. L'epoca e le modalità di semina dovranno adeguarsi alle indicazioni previste dal Disciplinare di Produzione. Devono essere obbligatoriamente utilizzati tuberi-seme certificati dotati di cartellino di certificazione fitosanitaria e di provenienza.
Concimazione. Un corretto piano di fertilizzazione deve essere stilato partendo dalla conoscenza delle caratteristiche chimiche e fisiche del terreno. Pertanto nell'analisi del terreno sono obbligatorie le seguenti determinazioni analitiche: granulometria, pH, calcare totale e calcare attivo, sostanza organica, azoto totale, fosforo assimilabile e potassio scambiabile. L'analisi del terreno deve essere effettuata almeno ogni 5 anni, la fertilizzazione non dovra' comunque superare i quantitativi massimi indicati nel Disciplinare di produzione.

Rincalzatura. Va effettuata adeguandosi alle indicazioni previste dal Disciplinare di Produzione con lo scopo di arieggiare il terreno favorendo l'ingrossamento dei tuberi e per evitare processi di inverdimento degli stessi.
Irrigazione. La coltura si avvantaggia di apporti irrigui artificiali, in particolare dopo il piantamento e durante la fase di ingrossamento dei tuberi. Il sistema irriguo è quello più confacente alla estensione e organizzazione aziendale che consente di ottimizzare l'efficienza di distribuzione dell'acqua nei momenti di fabbisogno. I volumi irrigui stagionali si attestano sui 3.000 m^3 /ha, distribuiti in più adaquate.

Controllo delle infestanti. Per quanto riguarda il controllo delle infestanti è fondamentale l'applicazione di razionali tecniche agronomiche. Il controllo chimico delle infestanti dovrà essere eseguito impiegando i principi attivi e modalità di applicazione e di distribuzione previsti dal Disciplinare di Produzione.

Difesa fitosanitaria. La difesa sarà attuata attraverso interventi fitosanitari con l'impiego di principi attivi e le modalità di applicazione e di distribuzione previste dal Disciplinare di produzione. Le attrezzature di distribuzione dei fitofarmaci dovranno essere sottoposte a verifica con una periodicità almeno quinquennale da parte di una struttura autorizzata dalla Regione competente.

Verifica dell'idoneità del prodotto da avviare al confezionamento fresco. Al fine di abilitare le diverse partite di prodotto per il confezionamento fresco, un tecnico designato dall'Associazione provvederà a prelevare in campo, o successivamente in magazzino, dei campioni sui quali eseguire analisi organolettiche e/o residuali. In particolare può essere considerato idoneo alla lavorazione il prodotto delle aziende agricole sottoposte ad almeno un'analisi residuale aziendale, ed un'analisi organolettica per ogni varietà coltivata in azienda. Le analisi multiresiduali verranno effettuate da laboratori specializzati, mentre i parametri organolettici verranno verificati direttamente presso i laboratori dell'Associazione.

Raccolta e inoltro del prodotto al C.d.R. La raccolta della patata ha inizio a maturazione fisiologica del prodotto, quando questo ha raggiunto un adeguato contenuto di sostanza secca. Per talune varietà a ciclo medio tardivo è ammessa la trinciatura della parte aerea al fine di bloccare il ciclo vegetativo della patata permettendone un buon abbucciamento e una successiva più agevole raccolta. Con le medesime finalità potrà essere concordato il disseccamento chimico della parte aerea con Glufosinate ammonio alle dosi e con le modalità previste nel disciplinare tecnico. La produzione in tuberi oscilla tra 200 e 600 q/ha a seconda della varietà e dell'andamento climatico.

Le patate sono stoccate in cella frigo. Ogni bin è identificato da un'etichetta che riporta il numero della consegna, quello del socio e la varietà. Le corrette condizioni di conservazione sono garantite da un sistema di controllo automatico di temperatura ed umidità relativa. La verifica di questi parametri all'interno delle celle viene eseguita dal responsabile della qualità tramite lettura e stampa computerizzata dei valori.

Accettazione del prodotto.

Presso i locali della Cooperativa, ove sono situate le apparecchiature atte alla pesatura del prodotto in entrata, il responsabile del Controllo Qualita' provvede ad esporre agli operatori addetti al ricevimento, un elenco dei soci abilitati a conferire il prodotto patata, suddivisi per le varie destinazioni commerciali di appartenenza. Al momento del conferimento del prodotto presso il magazzino della societa', si procede all'identificazione dei lotti appena conferiti attraverso l'apposizione sui bins contenenti i tuberi, di cartelli identificativi. Tali cartelli riportano segnato in modo indelebile il numero del socio, la varieta' contenuta ed il numero di consegna, sono inoltre colorati in funzione della destinazione commerciale di appartenenza (verde per le patate a marchio Coop Italia, arancio per le patate prodotte da aziende aderenti e non alla misura F del PSR del FVG – Reg. (CE) n 1257/99, ma che seguono le indicazioni regionali in materia di lotta integrata, bianco per le patate prodotte con metodi convenzionali o da aziende non abilitate alla certificazione).In seguito, per ogni consegna di fresco, si esegue una campionatura per determinare le varie percentuali (check qualità secondo regolamento interno Copropa) relative alla pezzatura, alla forma e all'assenza d'imperfezioni o malattie apparenti. Per ogni socio abilitato al conferimento di prodotto certificato e per ogni varieta', si provvede inoltre ad una ulteriore verifica dei parametri qualitativi.

Stoccaggio. Le partite selezionate per il consumo fresco, ottenute con il metodo di Produzione Integrata ed identificate con cartellino di opportuno colore (verde o azzurro o arancio), sono stoccate in luogo separato rispetto alle partite di patate ottenute con metodi convenzionali di produzione e non certificabili (identificate con cartellino bianco).

Interventi di post-raccolta. Sulle partite di patate destinate al consumo fresco, limitatamente alle varietà per le quali il trattamento è giustificato ed ammesso, è predisposto un registro dei trattamenti di post-raccolta con il dettaglio dei principi attivi impiegati, le dosi e i tempi di intervento (Manuale HACCP); sulle celle trattate è, inoltre, posto un cartello identificativo dell'avvenuto trattamento e del relativo tempo di carenza.

Condizionamento. Le corrette condizioni di conservazione sono garantite da un sistema di controllo automatico di temperatura ed umidità relativa. La verifica di questi parametri all'interno delle celle viene eseguita dal responsabile della qualità tramite lettura e stampa computerizzata dei valori. La verifica di questi parametri all'interno delle celle viene eseguita dal Tecnico addetto al controllo qulita'.

Confezionamento. In cooperativa sono presenti diverse linee di produzione: prodotto PCA, prodotto da consumo fresco, derivante parte dall'applicazione di norme per la produzione integrata conformi alla Norma Tecnica e parte non. Prima di procedere al confezionamento è eseguita l'identificazione dei contenitori attraverso il controllo del cartellino identificatore ed è valutato lo stato igienico-sanitario della merce contenutavi. Tramite l'impiego di codici a barre e di etichette, si identifica il lotto, la varietà e il socio conferitore. Tutti i processi sono gestiti in modo tale da prevenire rischi di contaminazione del prodotto.

Vendita. Per quanto concerne la vendita del prodotto fresco, oltre alle normali bolle di accompagnamento, vengono stilati dei moduli interni per il passaggio delle informazioni dapprima dall'ufficio al magazzino (n° di lotto lavorabile) e viceversa (lotto lavorato, socio e data lavorazione). Tali moduli permettono di rintracciare i lotti fino al magazzino di consegna e fungono da controllo di scarico dei quantitativi; essi vengono archiviati con i relativi ddt.
Tutti i documenti sono conservati per un periodo di almeno tre anni.

c. Individuazione dei punti critici di controllo.

Tra le fasi del processo di produzione si individuano alcuni "punti critici", in quanto condizionano quelle caratteristiche oggetto di qualificazione del prodotto e di certificazione:

CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a produzione Integrata	Data: 30 maggio 2006 Pag. 12 di 19 Rev. 03

Fasi		Punto critico di controllo	Livello di criticità
N.	**Descrizione**		
1	Qualifica del produttore	Accettazione Disciplinare di Produzione	Inderogabile
		Partecipazione alle iniziative di formazione	Importante
2	Qualifica dell'azienda	Ubicazione dei terreni	Importante
		Distanza da fonti esterne di inquinamento	Inderogabile
3	Rotazione	La coltivazione va inserita in un programma di rotazione secondo le indicazioni del Disciplinare di Produzione	Importante
		Rotazione stabilita con i tecnici dell'Associazione nel caso di accertamento di problemi fitosanitari legati al terreno o di natura endemica	Inderogabile
4	Semina	I tuberi-seme impiegati devono essere certificati e dotati di cartellino di certificazione fitosanitaria e di provenienza	Inderogabile
		L'epoca e le modalità di semina devono seguire le indicazioni previste dal Disciplinare di Produzione	Importante
5	Concimazione	Analisi dei terreni (da effettuare almeno ogni 5 anni)	Importante
		Va eseguita una concimazione seguendo le indicazioni ed i limiti indicati dal Disciplinare di Produzione	Inderogabile
6	Rincalzatura	Deve essere effettuata all'epoca della tuberizzazione	Importante
7	Irrigazione	Occorre seguire le indicazioni del Disciplinare di Produzione	Importante
8	Controllo delle infestanti	L'impiego di sostanze diserbanti va attuato secondo le modalità previste dal Disciplinare di Produzione	Inderogabile
9	Difesa fitosanitaria	La difesa dai parassiti va attuata secondo le indicazioni previste dal Disciplinare di Produzione	Inderogabile
		Le attrezzature di distribuzione dei fitofarmaci devono essere sottoposte a verifica con una periodicità almeno quinquennale	Inderogabile
10	Prodotto idoneo	Campionamento merce con frequenza prevista dalla norma tecnica CCPB	Inderogabile
11	Raccolta/inoltro al C.d.R.	Controllo quali-quantitativo	Importante

8. Identificazione e rintracciabilità

8.1 Identificazione e rintracciabilità delle materie prime.

Relativamente alle materie prime determinanti ai fini dell'ottenimento della certificazione, si prevedono le seguenti modalità di identificazione e rintracciabilità:

- i produttori conserveranno i cartellini di accompagnamento delle partite di tuberi-seme impiegati (oppure i ddt nei quali compare il lotto di seme acquistato in Copropa);
- i produttori indicheranno nella "quaderno di campagna", il tipo e la quantità dei fertilizzanti impiegati;
- i produttori indicheranno nel "quaderno di campagna", il tipo e la quantità dei prodotti diserbanti ed antiparassitari impiegati, nonché le date di effettuazione dei trattamenti.;
- i produttori indicheranno nel "quaderno di campagna", la produzione ottenuta e la data di raccolta per ogni varietà.

8.2 Identificazione e rintracciabilità del prodotto all'origine.

Relativamente al prodotto in fase di raccolta e conferimento, si prevedono le seguenti modalità di identificazione e rintracciabilità:

- al ricevimento, le patate sono identificate mediante cartellino colorato fissato sui bins, con indicata la varietà, il numero del socio e il numero della consegna.

9. Piano dei controlli.

I controlli saranno svolti dal controllo qualita' di Copropa. Essi verteranno sui punti considerati critici (inderogabili). Alcune specifiche sui produttori:

- il produttore dovrà impegnarsi esplicitamente a seguire il Disciplinare di Produzione, a tenere il Quaderno di Campagna e a sottoscrivere l'impegno di coltivazione;
- il produttore associato dovrà consentire, laddove necessario, il campionamento del terreno per le analisi.
- i cartellini di certificazione dei tuberi-seme, di tipo certificato, dovranno essere conservati. Nel caso in cui il produttore non disponga di tali cartellini, sarà tenuto a presentare documentazione alternativa valida (fatture, dichiarazioni del fornitore, ecc.).
- le attrezzature di distribuzione dei fitofarmaci dovranno essere sottoposte a verifica da parte di una struttura autorizzata dalla Regione, con una periodicità almeno quinquennale. I produttori dovranno conservare la dichiarazione dell'avvenuta verifica.
- con sufficiente anticipo rispetto alla raccolta, l'Ufficio Tecnico provvederà ad acquisire almeno un campione di prodotto fresco per azienda, per farne oggetto di verifica qualitativa.
- un numero di campioni determinato sulla base del piano dei controlli di conformità della NT/PI 01, considerando "lotto fitosanitario omogeneo" ogni singola azienda, sarà avviato presso un laboratorio accreditato SINAL per l'accertamento della presenza di residui di fitofarmaci con la ricerca dei principi attivi distribuiti in campo.

Verranno elaborati i seguenti documenti di riferimento per le attività di controllo:

-"Scheda di campagna", che i produttori compileranno con la collaborazione ed il controllo dell'Organizzazione e che sarà approvata dal responsabile tecnico; presso l'azienda agricola del produttore fino al conferimento del prodotto e quindi presso l'Ufficio Tecnico dell'Associazione;

-"Check list verifica ispettiva dell'Azienda Agricola", presso l'Ufficio Amministrativo della sede operativa dell'Associazione, che il tecnico addetto al controllo qualita' compilera' in occasione delle visite ispettive presso le aziende agricole

Il personale impiegato per i controlli disporrà dei requisiti di qualificazione adeguati o per grado di istruzione o per professionalità derivata da almeno tre anni di esperienza nel settore o da eventuale addestramento specifico documentato svolto.

Si configurano i seguenti addetti alle operazioni di verifica:
- Responsabile Amministrativo e Responsabile Tecnico per la verifica della qualifica del produttore;
- Responsabile Tecnico e per le verifiche condotte presso le aziende agricole associate e aderenti al Disciplinare di Produzione;
- Responsabile Tecnico per la verifica del "scheda di campagna";
- Responsabile Tecnico per la verifica della qualità del prodotto al conferimento;
- Responsabile Tecnico per la verifica ed il trattamento delle non conformità.

10. Gestione non conformità

Con riferimento ai punti critici "inderogabili" ed al piano dei controlli, si prevede la possibilità di rilevare delle non conformità. Queste possono evidenziarsi in sede di processo produttivo e di prodotto. La rilevazione delle non conformità di processo e di prodotto (per i punti critici indicati come inderogabili) potrà verificarsi per:
- attività di autocontrollo;
- attività di verifica ispettiva da parte dell'ente certificatore;
- autorità pubbliche aventi competenza per il settore.

Le non conformità di processo e di prodotto sono rilevabili per attività di autocontrollo o verifica ispettiva presso le aziende agricole fino al momento della raccolta.

L'identificazione della non conformità emerge in sede di svolgimento del piano dei controlli e comporta, da parte del soggetto rilevatore, la compilazione di un "verbale di non conformita'"che conterrà le seguenti informazioni:
- nome del soggetto rilevatore;
- sede di rilevazione della non conformità;
- punto critico inderogabile non conforme;
- partita di prodotto o appezzamento di terreno coltivato interessato dalla non conformità e quantificazione del prodotto o della superficie.

Successivamente all'identificazione della non conformità, secondo i modi descritti al punto 6.1, si procede alla valutazione della stessa ed alla sua gestione secondo lo schema sintetico di seguito riprodotto. La decisione relativa al trattamento della non conformità assunta dal responsabile verrà indicata in un'apposita sezione del "verbale di non conformita'".

CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a produzione Integrata	Data: 30 maggio 2006 Pag. 15 di 19 Rev. 03

Tabella - Valutazione e trattamento delle non conformità.

Fase		Punto critico inderogabile	Non conformità	Modalità di gestione		Registrazioni
N.	Descrizione			Produttore	Ente gestore	
1	Qualifica del produttore	Accettazione Disciplinare di produzione	Non si impegna a seguire le norme di coltivazione prescritte dal Disciplinare di Produzione		Non ammette il produttore al programma	Comunicazione al produttore
2	Qualifica dell'azienda	Ubicazione dei terreni interessati alla certificazione	Terreni non identificati con dati castali		Non ammette i terreni alla produzione	Comunicazione al produttore
		Distanza da fonti esterne di inquinamento	Distanza dei terreni inferiore a quella ammissibile		Non ammette i terreni alla produzione, e li esclude dall'elenco presentato nella "scheda aziendale"	Comunicazione tra ente gestore e produttore
3	Rotazione	Accertamento di problemi fitosanitari legati al terreno o di natura endemica	Non accetta il piano di rotazione indicato dall'Ufficio Tecnico dell'ente gestore		Non ammette i terreni alla produzione, e li esclude dall'elenco presentato nella "scheda aziendale"	Comunicazione tra ente gestore e produttore
4	Semina	Impiego tuberi seme certificati	Non impiega tuberi-seme certificati		Non ammette i terreni alla produzione	Comunicazione al produttore ed annullamento della "scheda di coltivazione"
			Non sono prodotti i cartellini di certificazione	Presenta documentazione alternativa valida (fatture, dichiarazioni del fornitore, ecc.)	Verifica ed eventualmente ammette alla produzione	Comunicazioni tra ente gestore e produttore e annotazione su "scheda di coltivazione"
5	Concimazione	Elaborazione piano di concimazione secondo il Disciplinare di Produzione	Non viene elaborato il piano di concimazione e non compila la "scheda di coltivazione"	Su notifica dell'ente gestore elabora il piano di coltivazione e compila la "scheda di coltivazione"	Assiste l'azienda all'elaborazione del piano. Se il piano non viene elaborato non ammette i terreni alla produzione	Comunicazioni tra ente gestore e produttore e annotazione sulla "scheda di coltivazione"
6	Controllo delle infestanti	Impiego di diserbanti secondo il Disciplinare di Produzione	Impiego di principi attivi non ammessi o con modalità non compatibili con il Disciplinare di Produzione		Verifica il tipo di diserbanti impiegati e non ammette i terreni alla produzione	Comunicazioni tra ente gestore e produttore ed annullamento del "quaderno di campagna"
7	Difesa fitosanitaria	Impiego di fitofarmaci secondo il Disciplinare di Produzione	Impiego di principi attivi non ammessi o con modalità non compatibili con il Disciplinare di Produzione		Verifica il tipo di fitofarmaci impiegati e non ammette i terreni alla produzione	Comunicazioni tra ente gestore e produttore ed annullamento del "quaderno di campagna"
		Le attrezzature di distribuzione dei fitofarmaci devono essere sottoposte a verifica	Non effettua la verifica presso struttura autorizzata dalla Regione	Su notifica dell'ente gestore esegue la verifica entro trenta giorni dalla notifica	Se il produttore esegue la verifica ammette i terreni alla produzione; in caso contrario li esclude	Comunicazioni tra ente gestore e produttore
8	Prodotto	Residui di fitofarmaci entro i limiti consentiti	Residui di fitofarmaci oltre i limiti consentiti o presenza di residui di fitofarmaci non ammessi		Esclude il produttore dalla certificazione	Comunicazioni tra ente gestore e produttore

11. Azioni correttive e preventive

Per ciascuna non conformità rilevata si procederà ad un'indagine che ne evidenzi la causa e proponga le misure utili ad eliminare l'inconveniente o a limitarlo entro i valori più bassi possibili: per ciascuna difformità si procederà quindi alla stesura di un documento di sintesi che diventerà ordine per il personale addetto.

12. Elenco di documenti allegati al Disciplinare Tecnico.

Si riporta il seguente elenco dei documenti allegati al Disciplinare Tecnico:

1. Disciplinare di produzione integrata
2. Scheda di campagna (allegato 1 al disciplinare di coltivazione).
3. Impegno di coltivazione (allegato 2 al disciplinare di coltivazione).

COPROPA CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a produzione Integrata	Data: 30 maggio 2006 Pag. 17 di 19 Rev. 03

13. Piano delle verifiche ispettive

Fase		Punto critico inderogabile	Modalità di gestione e controllo		Frequenza	Documenti di riferimento	Registrazioni	Ubicazione
N.	Descrizione		Produttore	Ente gestore				
1	Qualifica del produttore	Accettazione Disciplinare di produzione	Si impegna a seguire le norme di coltivazione prescritte dal Disciplinare di produzione	Prende atto	Ad ogni visita / verifica o ad ogni modifica del Disciplinare	Disciplinare Tecnico par. 5 e 3.2	Dichiarazione del produttore e compilazione "scheda di campagna"	Ente gestore (Uff. Tecnico)
2	Qualifica dell'azienda	Ubicazione dei terreni interessati alla certificazione	Dichiara l'ubicazione delle coltivazioni e fornisce i dati catastali	Acquisisce documenti e verifica	a) Ad ogni qualifica b) Ogni anno	- Disciplinare di Produzione - Disciplinare Tecnico	Documenti catastali e compilazione "scheda di campagna"	Azienda ed ente gestore (Uff. Tecnico)
		Distanza da fonti esterne di inquinamento	Consente la verifica ispettiva da parte dei Responsabili dell'Associazione	Verifica	b) Ad ogni qualifica c) Ogni anno	- Disciplinare di Produzione - Disciplinare Tecnico	Check list verifica ispettiva dell'Azienda Agricola	Ente gestore (Uff. Tecnico)
3	Rotazione	Accertamento di problemi fitosanitari legati al terreno o di natura endemica	Consente la verifica ispettiva da parte dei tecnici dell'Associazione	Esegue accertamento fitosanitario in campo	Ogni anno	- Disciplinare di Produzione - Disciplinare Tecnico	Check list verifica ispettiva dell'Azienda Agricola	Ente gestore (Uff. Tecnico)
4	Semina	Impiego tuberi seme certificati	Conserva cartellini o i documenti di certificazione e compila "scheda di coltivazione"	Verifica	Ogni anno	- Disciplinare di Produzione - Disciplinare Tecnico	Cartellini o documenti di certificazione e Scheda di campagna	Azienda fino al conferimento all'ente gestore (Uff. Tecnico)

CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a produzione Integrata	Data: 30 maggio 2006 Pag. 18 di 19 Rev. 03

Fase		Punto critico inderogabile	Modalità di gestione e controllo		Frequenza	Documenti di riferimento	Registrazioni	Ubicazione
N.	Descrizione		Produttore	Ente gestore				
5	Concimazione	Analisi dei terreni	Consente il campionamento da parte dei tecnici dell'Associazione	Esegue il campionamento e fa eseguire analisi dei terreni	Ogni 5 anni	- Disciplinare di Produzione	Certificato di analisi e compilazione "scheda di coltivazione"	Azienda ed ente gestore (Uff. Tecnico)
		Elaborazione piano di concimazione secondo il Disciplinare di Produzione	Elabora il piano di concimazione e compila la scheda di coltivazione	Assiste l'azienda e verifica	Ogni anno	- Disciplinare di Produzione	Scheda di campagna	Azienda fino al conferimento all'ente gestore (Uff. Tecnico)
8	Controllo delle infestanti	Impiego di diserbanti secondo il Disciplinare di Produzione	Concorda con il tecnico dell'ente gestore i prodotti da impiegare e compila il "quaderno di campagna"	Assiste l'azienda e verifica	Ogni anno	- Disciplinare di Produzione	"Quaderno di campagna" vistato dal tecnico dell'ente gestore	Azienda fino al conferimento all'ente gestore (Uff. Tecnico)
9	Difesa fitosanitaria	Impiego di fitofarmaci secondo il Disciplinare di Produzione	Concorda con il tecnico dell'ente gestore i prodotti da impiegare e compila il "quaderno di campagna"	Assiste l'azienda e verifica	Ogni anno	- Disciplinare di Produzione	"Scheda di campagna" vistato dal tecnico dell'ente gestore	Azienda fino al conferimento all'ente gestore (Uff. Tecnico)
		Le attrezzature di distribuzione dei fitofarmaci devono essere sottoposte a verifica	Effettua la verifica presso struttura autorizzata dalla Regione	Assiste l'azienda e verifica	Ogni 5 anni	- Disciplinare di Produzione	Certificato di taratura	Azienda ed ente gestore (Uff. Tecnico)
10	Prodotto	Presenza di residui di fitofarmaci entro i limiti imposti	Consegna il "quaderno di campagna" e consente il campionamento da parte dei tecnici dell'Associazione	Preleva un numero di campioni come indicato dalla NT/PI 01 ed esegue analisi del prodotto presso laboratorio accreditato SINAL	Ogni anno	- Disciplinare di Produzione	Certificato di analisi	Ente gestore (Uff. Tecnico)

COPROPA CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a produzione Integrata	Data: 30 maggio 2006 Pag. 19 di 19 Rev. 03

Fase		Punto critico inderogabile	Modalità di gestione e controllo		Frequenza	Documenti di riferimento	Registrazioni	Ubicazione
N.	Descrizione		Produttore	Ente gestore				
11	Prodotto trattato in postraccolta	Presenza di residui di fitofarmaci entro i limiti imposti		Preleva un numero di campioni come indicato dalla NT/PI 01 ed esegue analisi del prodotto presso laboratorio accreditato SINAL	Ogni anno	Manuale Haccp	Certificato di analisi	Ente gestore (Uff. Tecnico

Disciplinare di Produzione Integrata 2006

PATATA

NORME TECNICHE DI COLTURA

Tecnica agronomica
Controllo delle infestanti
Difesa fitosanitaria

REDAZIONE	VERIFICA	APPROVAZIONE
Data: 06 marzo 2006	Data: 06 marzo 2006	Data
dott. Marco Felettig Firma:	dott. Marco Felettig Firma:	Firma

GENERALITA'

Il presente Disciplinare Tecnico di Produzione riguarda il prodotto "patata destinata al consumo fresco", realizzato da aziende agricole associate all'organizzazione richiedente, aderenti alla misura agroambientale mis. f del PSR della Regione FVG, azione f1 A1 "Sensibile riduzione dell'impiego di concimi e fitofarmaci" o che seguono le prescrizioni tecniche emanate annualmente dalla Regione Friuli Venezia Giulia in materia di lotta integrata alle colture.

Ragione sociale dell'Associazione
In sigla: **Co.Pro.Pa. soc. coop agr.**
Per esteso: **COOP. PRODUTTORI PATATE F.V.G.**

Aziende Agricole coinvolte
Aziende associate e conferenti il prodotto alla Co.Pro.Pa., site in territorio della Regione FVG.

Il produttore che intende aderire alla fornitura di "Patate destinate al consumo fresco" coltivate utilizzando metodi di lotta integrata dovrà:

- ✓ impegnarsi esplicitamente a seguire le norme di coltivazione indicate nel Disciplinare di Produzione, con la collaborazione del tecnico dell'Organizzazione stessa (Accordo di coltivazione-Allegato 2)
- ✓ provvedere alla tenuta di un quaderno di campagna sul quale annotare in modo preciso e puntuale le operazioni colturali, i mezzi tecnici e gli interventi fitosanitari adottati (Scheda di campagna-Allegato 1)
- ✓ partecipare alle iniziative di formazione ed informazione sul tema della produzione agricola integrata, che l'Associazione o Enti segnalati dalla stessa programmerà.

L'azienda dovrà soddisfare i requisiti indicati nel Disciplinare di Produzione ed in particolare dovrà fornire alla CoProPa tutti i dati esplicitamente richiesti dal presente documento, nonché dai suoi allegati. Al fine di poter ottemperare correttamente agli impegni derivanti dall'adesione al progetto è auspicabile che il produttore sia competente sulla base di un adeguato grado di istruzione, addestramento, abilità ed esperienza attraverso il possesso di un titolo di studio di livello universitario nel settore agrario, veterinario, delle scienze naturali, di un diploma di scuola media superiore di carattere agrario, ovvero di istituto professionale agrario o di altra scuola ad indirizzo agrario equivalente. In assenza dei titoli di studio, di cui sopra, il produttore potrà essere affiancato nell'espletamento delle registrazioni e nell'attività da un tecnico con tali requisiti.

Gli appezzamenti interessati alla coltivazione con tuberi da certificare dovrebbero essere posti ad una distanza di almeno 200 m da strade ad elevato traffico, fatta salva la presenza di siepi divisorie. Nel caso in cui la coltivazione avvenga in una zona nella quale sono presenti discariche o industrie altamente inquinanti, è tassativo rispettare una distanza di sicurezza superiuore ai 500 metri da tali siti.

Nello stesso corpo aziendale la medesima varietà non può essere coltivata contemporaneamente in conformità alla norma tecnica ed in modo convenzionale.

VOCAZIONALITÀ

L'ambiente pedologico

Tenuto conto di quanto riportato nella parte generale si consiglia di attenersi ai valori dei parametri pedologici riportati in tab. 1.

Tab. 1 - Valori ottimali dei parametri pedologici per la coltivazione della patata.

Parametri pedologici (1)	**Parametri**
Tessitura	Franco - Franco Sabbioso
Drenaggio	Buono(2)
Profondità(3)	60 - 70 cm
Ph	6 - 6,5. Evitare terreni acidi (tollerati i sub alcalini)
Salinità	Da evitare terreni con salinità superiore a 4 mS/cm
Dotazione S.O.	Buona
Calcare totale e attivo	< 10°

(1) Riferiti allo strato esplorato dalle radici
(2) Drenaggio buono: l'acqua é rimossa dal suolo prontamente e/o non si verificano durante la stagione vegetativa eccessi di
umidità limitanti lo sviluppo della coltura
(3) Intesa come profondità a strati limitanti gli apparati radicali

L'ambiente climatico

Nella scelta dell'area di coltivazione si consiglia di tener conto di alcuni parametri climatici i cui valori sono riportati in tab.2.

Tab. 2 – Valori dei parametri climatici per la coltivazione della patata.

Parametri climatici	**Valori consigliati**
Temperatura di germogliazione	14 - 16° C
Temperatura minima biologica	Temperature inferiori a 2° C pregiudicano la sopravvivenza
	Delle piante. Evitare zone caratterizzate da gelate tardive
Temperatura ottimale di maturazione	18 - 20° C
Temperature massime	Prolungate temperature superiori ai 30° C impediscono
	accumulo dei carboidrati nel tubero con diminuzione del
	Peso specifico. Aumenta il rischio di tuberomania
Piovosità	L'alternanza di periodi piovosi e siccitosi porta gravi
	deformazioni ai tuberi. Indispensabile disporre di
	impianti di irrigazione

MANTENIMENTO AGROECOSISTEMA NATURALE

Nell'ottica di una coltivazione ecologica rispettosa dell'agroecosistema naturale presente è buona norma che il coltivatore rispetti le seguenti pratiche:
- mantenimento di aree incolte con sfalcio alternato delle superfici improduttive, così da favorire la presenza di essenze tali da attirare i predatori naturali degli insetti nocivi alle colture;
- mantenimento di siepi e/o boschetti;
- installazione di nidi o altri rifugi per organismi utili;
- sovesci;
- impiego di organismi utili (lotta biologica diretta);
- installazione di capannine metereologiche

ROTAZIONE

É ammesso il ritorno della patata sullo stesso appezzamento dopo 2 anni di altre colture. Non è ammessa la successione ad altre solanacee. E' esclusa qualsiasi forma di consociazione.
Si consiglia di far precedere alla patata i cereali autunno-vernini e alcune orticole.

PREPARAZIONE DEL TERRENO

Si consiglia una accurata sistemazione del terreno per facilitare lo sgrondo dell'acqua; i ristagni per un periodo di 24-30 ore portano a morte le piante.
La lavorazione del terreno ha lo scopo di preparare il letto di semina che consente un buon sviluppo dell'apparato radicale e un uniforme ingrossamento dei tuberi. Per le operazioni si consiglia di seguire le indicazioni della tab. 3

Tab. 3 - Operazioni di preparazione del terreno per la coltivazione della patata.

Operazione	Epoca	Note
Aratura	luglio – agosto	Profondità 40 - 50 cm
Estirpatura	tardo autunno	Pareggio del terreno distruzioni di eventuali malerbe
Formazione dei solchi	tardo autunno	

Si consiglia nei terreni più pesanti di evitare il passaggio delle macchine dopo l'inverno.

SCELTA VARIETALE

Il Cda della società al fine di soddisfare le esigenze qualitative richieste dal mercato, individua le seguenti varietà da coltivare:

TIPOLOGIA	*VARIETÀ*
Pasta gialla, buccia gialla	Vivaldi, Marabel, Annabelle
Pasta bianca	Kennebec, Imola, Virgo, Finka
Buccia rossa, pasta gialla	Kuroda, Laura, Cherie

SCELTA DELLA TECNICA D'IMPIANTO

Si consiglia di attuare l'impianto tenendo conto del materiale di propagazione e del sesto d'impianto.
Non è ammesso l'utilizzo di tuberi seme non certificati.
Si consiglia che i tuberi non siano lesionati, ammaccati, congelati o con germogli lunghi e filati.
Si consiglia l'impiego di tuberi-seme piccoli (calibro 28-35, 35-45).
Nella conservazione di tuberi seme si consigliano ambienti asciutti, freschi e ben aerati dove questa può essere effettuata per brevi (una o poche settimane) o medi periodi (un mese e oltre).
Si consiglia di eseguire la pregermogliazione dei tuberi che ha lo scopo di affrettare lo sviluppo della vegetazione e di conseguenza stimolare la precocità della tuberificazione.
Le condizioni ambientali consigliate sono: temperatura intorno ai 14-15°C , un'illuminazione a luce diffusa e una umidità interna pari all'80-90%. I germogli in un periodo di 20-40 giorni devono raggiungere una lunghezza di 1-1,5 cm. ed essere molto robusti.

Taglio dei tuberi.

Il taglio è consigliato per dividere i tuberi in 2 o talvolta in 4-6 parti. I vantaggi sono minor spesa per l'acquisto dei tuberi-seme e maggiore presenza di steli principali. Ad evitare l'insorgenza di malattie si consiglia che il locale sia arieggiato, con temperatura di 15° C circa, così da consentire una cicatrizzazione della superficie tagliata in 2-3 giorni.

Sesto d'impianto.

Varia in funzione del tipo di terreno e della varietà. É più importante considerare il numero di steli principali per unità di superficie, piuttosto che il quantitativo o il numero di tuberi. Per i sesti d'impianto si consiglia di seguire le indicazioni della tab. 5.

Epoca d'impianto.

L'epoca d'impianto consigliata è la prima decade di marzo, si deve tuttavia tenere conto che all'emergenza delle piantine non ci siano pericoli di brinate o gelate tardive.

Tab. 4 - Sesti d'impianto raccomandati per la coltivazione della patata.

Distanza fra le file (cm)	Distanza sulla fila (cm)	Densità n° tuberi/ha	Numero steli/ha
75 – 90	16 – 25	50 - 70.000	150 - 200.000

Modalità d'impianto.

Si consiglia di preparare i solchi prima dell'inverno; i tuberi verranno leggermente ricoperti nel caso di semina tradizionale o definitivamente rincalzati con 20 cm. di terra nel caso di semina completamente meccanizzata.

FERTILIZZAZIONE

Un corretto piano di fertilizzazione deve essere stilato sulla base delle effettive caratteristiche chimiche e fisiche del terreno, pertanto nell'analisi di laboratorio andranno obbligatoriamente eseguite le seguenti determinazioni analitiche: *granulometria, pH, calcare totale e calcare attivo, sostanza organica, azoto totale, fosforo assimilabile e potassio scambiabile*. Non è ammesso effettuare la fertilizzazione senza avere effettuato l'analisi del terreno **almeno ogni 5 anni**.

Azoto: la distribuzione di ammendante e/o concimi organo-minerali va effettuata al momento della preparazione del letto di semina.

1. Non è consentito superare le 180 unità di azoto;
2. La distribuzione deve essere frazionata nel tempo in più interventi: ¼ in presemina e il rimanente in due volte in copertura in concomitanza con le rincalzature.

Fosforo:

1. Non è consentito superare le 110 unità di anidride fosforica
2. La distribuzione va effettuata al momento della preparazione del letto di semina

Potassio:

1. Non è consentito superare le 240 unità di ossido di potassio
2. La distribuzione va effettuata al momento della preparazione del letto di semina

COPROPA CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a Produzione Integrata "Norme tecniche di coltura"	Data 06/03/06 Pag. 6 di 13 Rev 04

CURE COLTURALI

Si consiglia di effettuare la rincalzatura, allo scopo di proteggere i tuberi dalla luce ed evitare così "l'inverdimento", se non è stata effettuata al momento della semina.

DISERBO

Alcune operazioni colturali come la falsa semina, la sarchiatura, la rincalzatura ed un corretto avvicendamento, contribuiscono a contenere lo sviluppo delle infestanti.
La lotta chimica alle malerbe può essere eseguita utilizzando però esclusivamente i principi attivi e le dosi indicate nella tabella "controllo delle infestanti".

DIFESA FITOSANITARIA

La lotta integrata per la difesa della coltura dai patogeni si basa sull'utilizzo ponderato delle molecole di sintesi, privilegiando in ogni caso il ricorso a tecniche agronomiche che permettano il contenimento degli stessi. A tal fine è opportuno che il produttore verifichi la situazione fitosanitaria dei propri appezzamenti attraverso dei campionamenti visuali prima di intervenire con un trattamento fitosanitario.
I campionamenti visuali
I campionamenti si riferiscono ad un programma di rilievi a cadenza settimanale da eseguire durante l'intero periodo vegetativo e consistono nell'osservazione di 10 piante ogni 1000 mq.
Dopo aver effettuato il trattamento per la dorifora, verificarne l'efficacia nelle due settimane successive, facendo sempre riferimento al campione sopra descritto.
Alla raccolta, si osservano 100 tuberi per 1000 mq per rilevare la presenza di eventuali danni e per trarre indicazioni utili all'impostazione della difesa l'anno successivo.
Nel caso degli elateridi, al fine di impostare una efficace linea di difesa, si rende necessario un loro monitoraggio, per le indicazioni riguardante questa importante pratica, si rimanda alla parte generale.

Le modalità di impiego dei fitofarmaci
É ammesso l'uso dei soli principi attivi indicati nella tabella "Difesa fitosanitaria – Patata".

Le modalità di distribuzione
Tenuto conto di quanto indicato nella parte generale vengono riportati i volumi di irrorazione massimi in piena vegetazione per trattamenti fitosanitari per patata.
Volumi di irrorazione massimi in piena vegetazione su patata: 1000 l/ha.
Le attrezzature di distribuzione dei fitofarmaci dovranno essere sottoposte a verifica con una periodicità almeno quinquennale da parte di una struttura autorizzata dalla Regione competente.
Copia della verifica deve essere conservata dal produttore in azienda.
Si raccomanda uno stoccaggio corretto dei presidi sanitari, come peraltro previsto dalla normativa vigente, ma soprattutto è importante lo smaltimento adeguato dei contenitori esausti dei fitofarmaci, previa loro bonifica.

IRRIGAZIONE

Accanto alla concimazione, l'irrigazione è l'operazione colturale che maggiormente condiziona lo sviluppo e le caratteristiche qualitative dei tuberi
La coltura si avvantaggia di apporti irrigui artificiali, in particolare dopo il piantamento e durante la fase di ingrossamento dei tuberi.
Il sistema irriguo è quello più confacente alla estensione e organizzazione aziendale che consente di ottimizzare l'efficienza di distribuzione dell'acqua nei momenti di fabbisogno.
I volumi irrigui stagionali si attestano sui 3000 m^3 /ha e , distribuiti in più adaquate.

DISSECCAMENTO PRE-RACCOLTA

E' ammesso l'uso del solo principio attivo riportato nella tabella seguente, limitatamente all'epoca indicata.

Tab. 5 – Disseccamento pre-raccolta.

Epoca d'impiego	Principio attivo	Dosi		Note
		% p.a.	l/ha o kg/ha f.c.	
Disseccamento della chioma in pre-raccolta	Gluphosinate Ammonio	11.33	5	Inizio ingiallimento foglie basali

RACCOLTA

Epoca

L'epoca di raccolta è un momento fondamentale della filiera produttiva; sostanzialmente essa caratterizza la qualità globale e la serbevolezza del prodotto. Non è disponibile un metodo oggettivo, del tutto affidabile ed universalmente accettato per valutare la maturità e di conseguenza l'epoca di raccolta delle patate. Fra i metodi di valutazione che possono essere adottati vi sono il peso specifico (peso in acqua) o il contenuto di sostanza secca, la consistenza del periderma, la senescenza del fogliame e degli steli, la dimensione dei tuberi, il contenuto di zuccheri riduttori. Per questa specie hanno trovato diffusione sia per la facilità di applicazione che per sufficiente rispondenza fisiologica, la consistenza del periderma (valutato esercitando una pressione tangenziale sul tubero con il pollice), il peso specifico o la sostanza secca, il grado di senescenza del fogliame e degli steli.
Per le patate destinate al consumo fresco, il parametro primo da considerare ai fini della raccolta è il contenuto di sostanza secca.
Si raccomanda di raccogliere le patate quando questo valore sia maggiore o uguale al valore indicato sulle schede prodotto fornite dagli acquirenti e disponibili presso gli uffici amministrativi dell'associazione. È sottinteso che il periderma deve essere completamente formato e ben consistente al fine di permettere l'effettuazione delle operazioni di cernita e confezionamento.

Modalità

La raccolta è l'operazione più importante nel ciclo produttivo della patata. Tale operazione effettuata con macchine automatiche e semiautomatiche può essere causa di gravi danni ai tuberi e di rilevanti perdite. Raccogliere con terreno "in tempera" (ottenibile anche con una leggera irrigazione qualche giorno prima della raccolta) moderare la velocità della macchina, ridurre l'altezza di caduta nei contenitori consente di attenuare i danni meccanici ai tuberi.
Nelle fasi successive di trasporto e svuotamento dei bins e dei carri (trasporto alla rinfusa) presso l'impianto di lavorazione e conservazione, debbono essere adottate le precauzioni necessarie per non provocare contusioni e ferite. Occorre altresì limitare dopo l'estirpazione e durante la successiva movimentazione, l'esposizione dei tuberi alla luce, in quanto questo determina inverdimenti ed accumulo di alcaloidi tossici. Il produttore deve conferire presso i locali della Co.Pro.Pa. Sca. il prodotto scavato.

CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a Produzione Integrata “Norme tecniche di coltura”	Data 06/03/06 Pag. 9 di 13 Rev 04

Controllo delle infestanti – **PATATA**

EPOCA D'IMPIEGO	TIPOLOGIA DI INFESTAZIONE	SOSTANZE ATTIVE	DOSI		N O T E
			% p.a.	l/ha o kg/ha f.c.	
Pre-emergenza	Dicotiledoni e graminacee	Flufenacet Metazaclor Metribuzin* Pendimetalin Clomazone	60 43,5 35 31,7 31,4	0,5 2 0,6 2 0,3	Non impiegare per le patate primaticcie se dopo si deve coltivare spinacio. * Dosi più basse nelle varietà precoci e nei terreni sciolti.
Post-emergenza	Dicotiledoni e graminacee	Rimsulfuron	25	0,04	Intervenire precocemente alla prima emergenza delle infestanti, anche a basse dosi e con eventuali applicazioni ripetute.
	Graminacee annuali	Ciclossidim Fenoxaprop-p-etile Fluazifop-p-butile Propaquizafop	10,9 6.6 13,3 9,7	1.5 1 1 0.8	Attenzione al periodo di carenza: 100 giorni Attenzione al periodo di carenza: 60 giorni Attenzione al periodo di carenza: 50 giorni Attenzione al periodo di carenza: 30 giorni
	Graminacee perennanti	Ciclossidim Fenoxaprop-p-etile Fluazifop-p-butile Propaquizafop	10,9 6.6 13,3 9,7	4 2 2 1.0	Attenzione al periodo di carenza: 100 giorni Attenzione al periodo di carenza: 60 giorni Attenzione al periodo di carenza: 50 giorni Attenzione al periodo di carenza: 30 giorni
Disseccamento della chioma	Chioma della specie coltivata	Glufosinate ammonio	11.33	5	

COPROPA CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a Produzione Integrata "Norme tecniche di coltura"	Data 06/03/06 Pag. 10 di 13 Rev 04

Difesa fitosanitaria – **PATATA**

AVVERSITA'	CRITERI DI INTERVENTO	SOSTANZE ATTIVE E AUSILIARI	LIMITAZIONI D'USO E NOTE
CRITTOGAME **Peronospora** *(Phytophthora infestans)*	Interventi agronomici: - impiego di tuberi-seme sicuramente sani; - scelta di varietà poco suscettibili; - eliminazione delle piante nate da tuberi rimasti nel terreno nelle annate precedenti; - ampie rotazioni; - concimazione equilibrata; - opportuna distanza di semina al fine di evitare una eccessiva densità di piante e di sviluppo dell'apparato aereo. Interventi chimici: - primo trattamento quando le condizioni ambientali e colturali risultano favorevoli all'infezione (piogge, nebbie, elevata umidità relativa e temperature comprese tra 10 e 25°C); - per le successive applicazioni si può o adottare un turno di 6-10 giorni, in relazione alla persistenza dei prodotti impiegati, oppure seguire l'evoluzione della malattia sulla base di parametri climatici.	Prodotti rameici Fluazinam Fosetil Alluminio Mancozeb (°°) Cimoxanil* (°) Zoxamide (°) Benalaxil* (°°) Metalaxil M* (°°) Dimetomorf** Ditianon Iprovalicarb° Famoxadone°°° Fenamidone°°°	* Da utilizzare preferibilmente in miscela. ° **Impiegabili al massimo 3 volte all'anno.** °° **Non effettuare più di 2 trattamenti con i derivati fenilammidici e ditiocarbammati** ** **Al massimo 2 trattamenti all'anno.** °°° **Prodotti impiegabili al massimo 2 volte all'anno, indipendentemente dall'avversità, in alternativa tra loro.**
Alternariosi *(Alternaria solani)*	Interventi agronomici: - ampie rotazioni; - impiego di tuberi-seme sani. Interventi chimici: - interventi specifici contro questo patogeno sono necessari solo in caso di infezioni su piante giovani, poiché i prodotti anti-peronosporici usualmente impiegati sono efficaci anche contro l'alternariosi.	Prodotti rameici Famoxadone* Difenoconazolo**	Efficaci anche contro la peronospora. * **Prodotto impiegabile al massimo 2 volte all'anno, indipendentemente dall'avversità.** ** **Prodotto impiegabile al massimo 3 volte all'anno.**

CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a Produzione Integrata "Norme tecniche di coltura"	Data 06/03/06 Pag. 11 di 13 Rev 04

Difesa fitosanitaria – **PATATA**

AVVERSITA'	CRITERI DI INTERVENTO	SOSTANZE ATTIVE E AUSILIARI	LIMITAZIONI D'USO E NOTE
CRITTOGAME **Rizottoniosi** *(Rhizoctonia solani)*	Interventi agronomici: - impiego di tuberi-seme sani; - ampie rotazioni in modo che la patata o altre colture altamente recettive non tornino sullo stesso terreno prima di 4 o 5 anni; - ricorso al pre-germogliamento e a semine poco profonde per accelerare lo sviluppo della pianta nelle prime fasi di accrescimento.		
Marciume secco *(Fusarium solani)*	Interventi agronomici: - usare tutte le precauzioni onde evitare di lesionare i tuberi durante la raccolta; - mantenere i locali di conservazione freschi e aerati; - non destinare alla moltiplicazione i tuberi infetti.		
Cancrena secca *(Phoma exigua)*	Interventi agronomici: - limitare le lesioni al tubero; - distruzione tempestiva dei residui contaminati; - porre i tuberi-seme appena raccolti per 2 settimane in ambienti caldi (18-20°C) al fine di favorire la cicatrizzazione delle ferite; - nelle zone ad alto rischio è buona norma ricorrere a varietà poco suscettibili.		

CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a Produzione Integrata "Norme tecniche di coltura"	Data 06/03/06 Pag. 12 di 13 Rev 04

Difesa fitosanitaria – **PATATA**

AVVERSITA'	CRITERI DI INTERVENTO	SOSTANZE ATTIVE E AUSILIARI	LIMITAZIONI D'USO E NOTE
VIROSI **(PVX, PVY, PLRV)**	**Interventi agronomici:** - uso di tuberi seme qualificati sanitariamente (seme certificato con basso livello di infezione virale); - nella coltura per il consumo fresco, normalmente attuata in zone di pianura con favorevoli condizioni di diffusione virale tramite afidi, rinnovare annualmente il seme da utilizzare; - anticipare o ritardare la semina per sfasare il ciclo colturale rispetto al momento di massima presenza di afidi vettori; - eliminazione delle piante originate da tuberi residui di colture precedenti; - eliminazione delle piante spontanee; - rotazioni colturali.		
FITOFAGI **Dorifora** *(Leptinotarsa decemlineata)*	**Soglia:** **- infestazione generalizzata.**	*Bacillus thuringiensis* * Teflubenzuron** Lufenuron** Imidacloprid*** Tiametoxam*** Azadiractina Cipermetrina °	* Da impiegare, preferibilmente, contro larve giovani. ** Da impiegare alla schiusura delle uova e contro larve giovani. *** **Al massimo 1 intervento all'anno indipendentemente dall'avversità, in alternativa tra loro.** **° 2 soli trattamenti su chioma con piretroidi, indipendentemente dall'avversità.**

COPROPA CO.PRO.PA. Scarl Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata a Produzione Integrata "Norme tecniche di coltura"	Data 06/03/06 Pag. 13 di 13 Rev 04

AVVERSITA'	CRITERI DI INTERVENTO	SOSTANZE ATTIVE E AUSILIARI	LIMITAZIONI D'USO E NOTE
Elateridi *(Agriotes spp.)*	Interventi agronomici: - evitare irrigazioni tardive in prossimità della raccolta per limitare la risalita degli elateridi. **Interventi chimici** Per i monitoraggi si consiglia di utilizzare i vasi trappola. **Soglia alla semina:** **- presenza accertata di larve nel terreno nell'autunno precedente e mediante specifici monitoraggi.** **Soglia alla rincalzatura:** **- accertata presenza mediante specifici monitoraggi.**	Benfuracarb* Carbosulfan* Fipronil* Teflutrin** Tiametoxam°	* **Da impiegare alla semina.** ** **Da impiegare alla semina o alla rincalzatura.** ° **Prodotto impiegabile al massimo 1 volta all'anno indipendentemente dall'avversità.** Il Tiametoxam è utilizzabile anche per la concia dei tuberi-seme.
FITOFAGI OCCASIONALI			
Nottue terricole *(Agrotis spp.)*	**Soglia:** **- presenza diffusa delle prime larve giovani sui tuberi superficiali pronti per la raccolta.**	Alfacipermetrina* Ciflutrin* Deltametrina* Lambda-cialotrina* Zeta cipermetrina* Bifentrin*	* **2 soli trattamenti su chioma con piretroidi, indipendentemente dall'avversità.**
Afidi *(Macrosiphum euphorbiae)*	**Soglia:** **- infestazione generalizzata.**	Imidacloprid* Tiametoxam* Bifentrin** Cipermetrina ** Pimetrozine***	* **Al massimo 1 intervento all'anno indipendentemente dall'avversità, in alternativa tra loro.** ** **2 soli trattamenti su chioma con piretroidi, indipendentemente dall'avversità.** *** **al massimo 1 trattamento all'anno**
Nematodi a cisti *(Globodera rostochiensis, G. pallida)*	Interventi agronomici: - coltivare la patata in larghe rotazioni con piante non ospiti (cereali, leguminose, composite, liliacee, ombrellifere);. - non coltivare la patata in rotazioni con melanzana e pomodoro (piante ospiti).		

Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale

E R S A

DIREZIONE

DECRETO N. 99 / DIR/GBP/gbp

OGGETTO: Legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. "Disciplinare tecnico della patata a produzione integrata" e "Norme tecniche di coltura", presentato dalla "Cooperativa Produttori Patate del Friuli Venezia Giulia - CO.PRO.PA" soc. coop. agr. r. l. di Zoppola. Conformità ai requisiti previsti dalla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. Approvazione del disciplinare

L'anno 2006, il giorno 29 del mese di giugno, presso la sede dell'Ente in Gorizia, Via Montesanto 15/6,

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 concernente la trasformazione dell'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA, istituita con legge regionale 1 ottobre 2002, n. 24;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1070 del 29.04.2004 di nomina del Direttore Generale dell'Agenzia;

VISTA altresì la deliberazione della Giunta Regionale n. 1765 del 02.07.2004 di riparto delle competenze in materia di agricoltura, fra l'Amministrazione regionale e l'Agenzia, in applicazione della citata L.r. 8/2004;

VISTO il DPGR 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. "Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli enti regionali";

VISTI i decreti del Direttore Generale:

- n. 279 dd. 30.12.2005 avente per oggetto l'approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006 e il bilancio pluriennale 2006-2008 e il relativo documento tecnico di accompagnamento e specificazione;
- n. 280 dd. 30.12.2005 di approvazione del Piano operativo 2006;

VISTA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 art. 1, comma secondo ed art. 2, comma secondo, che affida all'ERSA tra l'altro il compito di:
- promozione ed organizzazione delle attività necessarie per ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità a carattere collettivo dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo pastorali, sia freschi che trasformati;

- individuazione dei prodotti da ammettere al marchio Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA);
- predisposizione dei disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto fresco o trasformato;

VISTO in particolare, che la LR 21/2002 prevede all'art. 3, comma 1 che i disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto, fresco o trasformato, ai fini dell'ammissibilità all'uso del marchio "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono comprendere al meno i seguenti elementi:

a) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;
b) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;
c) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale;

VISTO il "Disciplinare tecnico della patata a produzione integrata" allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante e delle "Norme tecniche di coltura" allegato "sub B" al presente decreto del quale fa parte integrante, presentati in data 26 giugno 2006 dalla "Cooperativa Produttori Patate del Friuli Venezia Giulia - CO.PRO.PA" soc. coop. agr. r. l. di Zoppola;

CONSIDERATO che detto disciplinare, nei suoi contenuti, comprende gli elementi previsti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RISCONTRATA la conformità del "Disciplinare tecnico della patata a produzione integrata" e delle "Norme tecniche di coltura", ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RITENUTO di approvare il "Disciplinare tecnico della patata a produzione integrata" e delle "Norme tecniche di coltura", presentati dalla "Cooperativa Produttori Patate del Friuli Venezia Giulia - CO.PRO.PA" soc. coop. agr. r. l. di Zoppola;

CONSIDERATO che, giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria;

d e c r e t a

per le causali di cui in premessa:

- la conformità del "Disciplinare tecnico della patata a produzione integrata" e delle "Norme tecniche di coltura", presentati in data 26 giugno 2006 dalla "Cooperativa Produttori Patate del Friuli Venezia Giulia - CO.PRO.PA" soc. coop. agr. r. l. di Zoppola, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;
- di approvare il "Disciplinare tecnico della patata a produzione integrata" allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante e delle "Norme tecniche di coltura" allegato "sub B" al presente decreto del quale fa parte integrante, presentati in data 26 giugno 2006 dalla "Cooperativa Produttori Patate del Friuli Venezia Giulia - CO.PRO.PA" soc. coop. agr. r. l. di Zoppola;
- che giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Josef Parente

VISTO: IL PRESIDENTE: ILLY
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: ZOLLIA

07_SO8_1_DGR_301_ALL9

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 301 DEL 16 FEBBRAIO 2007

DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO FAGAGNA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002

REVISIONE	DATA	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE	APPROVAZIONE
02	01-02-2006	Par 2.3.4 Integrazione sulle caratteristiche chimico-fisiche del prodotto	PRE
01	11-11-2005	Par 1.3 aggiunto indirizzo Par 2.1 Migliorata la descrizione del prodotto e aggiunta prova organolettica Par 2.3.2 Precisata percentuale di foraggi polifiti Par 2.4 Aggiunta modalità gestione prodotto nc Par 4.1 Precisato fornitore Par 4.1 Specificato rintracciabilità fieni polititi e prova organolettica	PRE
00	01-06-2005	Emissione documento	PRE

Latteria Borgo Paludo Fagagna sca	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO DI FAGAGNA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	01-02-2006
		Pagina 2 di 26	

INDICE

Latteria Borgo Paludo Fagagna sca	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO DI FAGAGNA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	01-02-2006
		Pagina 4 di 26	

1 GENERALITA'

1.1 MOTIVAZIONE ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

La Latteria di -Borgo Paludo Fagagna sca ha adottato un Disciplinare tecnico di rintracciabilità conforme alla Norma UNI 10939 e UNI 10854 per la produzione del Formaggio Latteria di Fagagna prodotto dal proprio caseificio utilizzando il latte conferito dai propri Soci per dimostrare la conformità delle proprie produzioni ai criteri definiti nella Legge regionale Friuli Venezia Giulia n° 21 del 13.08.2002 per l'ottenimento del marchio A.QU.A..

1.2 OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il prodotto oggetto di certificazione è costituito da

Formaggio Latteria di Borgo Paludo Fagagna in forme tradizionali, cilindriche, da circa 6 chili, vendute sfuse intere o al taglio.

Il presente Disciplinare tecnico copre le fasi di:

1 Produzione latte crudo alla stalla
2 Raccolta e Ricevimento latte dai soci della Cooperativa
3 Caseificazione
4 Stagionatura
5 Stoccaggio eventuale
6 Commercializzazione.

La produzione ottenuta nel rispetto del presente disciplinare coinvolge quindi:

1 Il produttore di latte, per le fasi di produzione latte crudo e conferimento direttamente in caseificio
2 Il caseificio che trasforma il latte in formaggio e lo commercializza
3 I commercianti che acquistano il formaggio fuori sale e lo stagionano

1.3 DESCRIZIONE DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE

La Latteria di Borgo Paludo Fagagna sca con sede in via San Daniele 4, 33034 Fagagna, dotato di Bollo CEE 06/069 rilasciato in data 08/09/2004, rappresenta un'entità di riferimento per il settore lattiero-caseario della zona collinare friulana, fra le più conosciute per la produzione di formaggio tipo Latteria.

I Soci produttori di latte crudo sono costituiti da 23 aziende agricole, situate nel Comune di Fagagna ed aree collinari limitrofe, caratterizzate da indirizzi produttivi prevalentemente cerealicolo-zootecnici.

La composizione fondiaria e le dimensioni aziendali sono piuttosto eterogenee come dimensioni, variando dai venti capi ai 100 , ma accumunati dall'utilizzo consistente di foraggio locale proveniente da prati polititi e dalla prevalenza delle razze Pezzata Rossa e Frisona Italiana.

Il latte crudo giunge in caseificio 2 volte al giorno, dove viene trasformato direttamente (al mattino) o raffreddato e stoccato (sera).

In particolare il "Formaggio Latteria di Fagagna" viene prodotto quotidianamente e stagionato nel magazzino interno o ceduto a stagionatori esterni per un periodo che va dai 30 giorni ai due anni.

La commercializzazione avviene per oltre il 30% tramite il proprio spaccio ed il rimanente tramite grossisti.

1.4 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1.4.1 RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

1 **legge Regionale Friuli Venezia Giulia N° 21 del 13/08/2002**

2 L.283 del 27/04/1962: "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari";

3 DPR. 327 del 26/03/1980: "Regolamento di esecuzione della L. 283/62 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;

4 L. 142 del 19 febbraio 1992: "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee" *(formaggi magri, alleggeriti e*

grassi);

5 Dir. CEE/92/46 relativa alle norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte;

6 D.L. n. 109 del 27/01/92: "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari";

7 D.M. n.209 del 27/02/1996: "Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari permessi nella preparazione per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n.94/34/CE, n.94/35/CE, n. 94/36/CE, n.95/2/CE e n.95/31/CE";

8 Direttiva 93/43 sull'igiene di prodotti alimentari;

9 DPR 54/97 "Regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte";

10 DL 155 del 26/05/97 "Attuazione della Direttiva 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari"

11 Circolari del Ministero della Sanità 28 luglio 1995 n.21 e 26 gennaio 1998 n.1 "Linee guida per l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica".

12 DL 181 del 23/06/03 "Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità".

13 Reg. CEE 178 del 28/01/200 "Principi e requisiti generali per la legislazione alimentare ed istituzione Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare".

1.4.2 RIFERIMENTI NORMATIVI

1 NORMA UNI 10939/2001: Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: principi generali per la progettazione e l'attuazione

2 NORMA UNI 11020/2002: Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: principi e requisiti per l'attuazione

3 NORMA UNI 10854/2000: linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP

1.4.3 ALTRI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1 Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission. CODEX ALIMENTARIUS, Food and Agriculture Organization of the United Nations World Healdth Organization, 1997

2 Statuto e Regolamento della Cooperativa, Tabelle latte-qualità

1.5 DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

CA	Consiglio di Amministrazione
CdA	Consiglio di Amministrazione
PRE	Presidente della Latteria
CEE	Comunità Economica Europea
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Point
MP	Materie prime
PF	Prodotti Finiti
SGQ	Sistema Gestione Qualità

2 CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO

2.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il "Latteria di Fagagna" è un formaggio semiduro, prodotto con latte intero, che viene consumato sia fresco (circa 20 giorni di maturazione), sia stagionato a diversi livelli, fin oltre i due anni.

Le forme sono cilindriche, con le caratteristiche e le dimensioni descritte al punto 2.4.

Viene prodotto con latte bovino intero, proveniente da due mungiture, mediante coagulazione presamica con utilizzo di latte-innesto naturale e caglio di vitello.

Il prodotto, in rapporto al livello di stagionatura, è caratterizzato da sapore ed aroma progressivamente più intensi.

La crosta è tenera e liscia di colorazione dorata nella tipologia fresco, mentre aumenta di spessore e consistenza con l'avanzare della stagionatura, diventando dura e di una colorazione tendente al marrone nella tipologia vecchio.

La pasta si presenta bianca nella tipologia fresco e diventa color paglierino nelle stagionature più avanzate, compatta ed elastica, che tende ad intensificarsi di colore con la maturazione, con leggera occhiatura sparsa.

La conformità del profilo organolettico del formaggio Fagnagna viene valutata mensilmente a campione dal Responsabile del Caseificio, eventualmente supportato dal Presidente od altro personale qualificato, mediante il metodo ONAF opportunamente personalizzato. La valutazione, a decisione del presidente, può essere richiesta anche alla clientela.

Come tutti i formaggi tradizionali, pilastri essenziali dell'alimentazione della zona, rappresenta un prodotto di sicuro valore alimentare.

Nella cucina povera ma sana della regione, il formaggio Fagagna rappresenta oggi come per il passato l'espressione di una tradizione fatta di sapore e genuinità.

2.2 CARATTERISTICHE REGOLAMENTARI E NORMATIVE

Tutto il processo produttivo, dall'ottenimento delle materie prime e fino alla consegna del prodotto finito sul punto vendita, è sottoposto ad attività di "controllo di processo" finalizzato alla garanzia del rispetto delle specifiche organolettiche, chimico-fisiche ed igienico-sanitarie previste sia dalla normativa cogente sia dagli standard aziendali.

Le specifiche non certificabili rispondono a quanto previsto dalla normativa vigente, in particolare per quanto riguarda gli aspetti igienico-sanitari il riferimento specifico è rappresentato dalla Direttiva CEE/92/46 e dal DPR 54/97.

2.3 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CERTIFICABILI

Le caratteristiche per cui si richiede la certificazione , in conformità alla Legge regionale FVG N° 21 del 13/08/2002 sono :

1 **origine delle materie prime** caratterizzanti (latte e latte-innesto). La tipicità del Formaggio di Fagagna deriva da una combinazione di fattori tra i quali un elemento di grande importanza è sicuramente rappresentato dall'origine del latte, dal quale viene ottenuto anche il latte-innesto naturale: le aziende di produzione fornitrici sono infatti necessariamente collocate entro il confine geografico dell'area collinare dei Comuni di : Fagagna, di Majano, Colloredo di Monte Albano, Rive D'Arcano, S. Daniele del Friuli e quelli di Gemona , Coseano e Mereto di Tomba.

2 **modalità di ottenimento della materia prima**: il latte crudo deve essere ottenuto da bovine alimentate prevalentemente con foraggio locale. Nella razione giornaliera, almeno il 10% della sostanza secca deve essere costituita da fieni di prati polititi provenienti dalle aree della Comunità Collinare del Friuli (Buia, Cassacco, Colloredo di MA, Coseano, Dignano, Ragogna, Flaibano, Forgaria nel F., Majano, Moruzzo, Osoppo, Fagagna, Rive d'Arcano, San Daniele, San Vito di F., Treppo G.).

3 **proveniente da filiera controllata** per i requisiti di tracciabilità e di igienicità, dalla stalla alla commercializzazione (per gli aspetti coperti dalla tracciabilità si rimanda al paragrafo specifico);

tradizionalità del prodotto e sue caratteristiche organolettiche e chimico-fisiche: il formaggio, dal profilo organolettico caratteristico, deve essere ottenuto secondo la ricetta tradizionale, partendo da latte crudo di due munte, acidificato con latte innesto naturale e coagulato in caldaie in rame mediante caglio di vitello , successivamente stagionato senza ausilio di alcun conservante, ad eccezione dell'olio di semi vari. Le caratteristiche chimico-fisiche del formaggio di Fagagna di 60 gg di stagionatura sono indicate nella scheda tecnica sotto indicata. Frequenza d'analisi annuale.

SPECIFICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	% p/p	Max 40
Grasso	% p/p	Min 30
Proteine	% p/p	Min 20
Cloruro di sodio	%	1,5-2,0

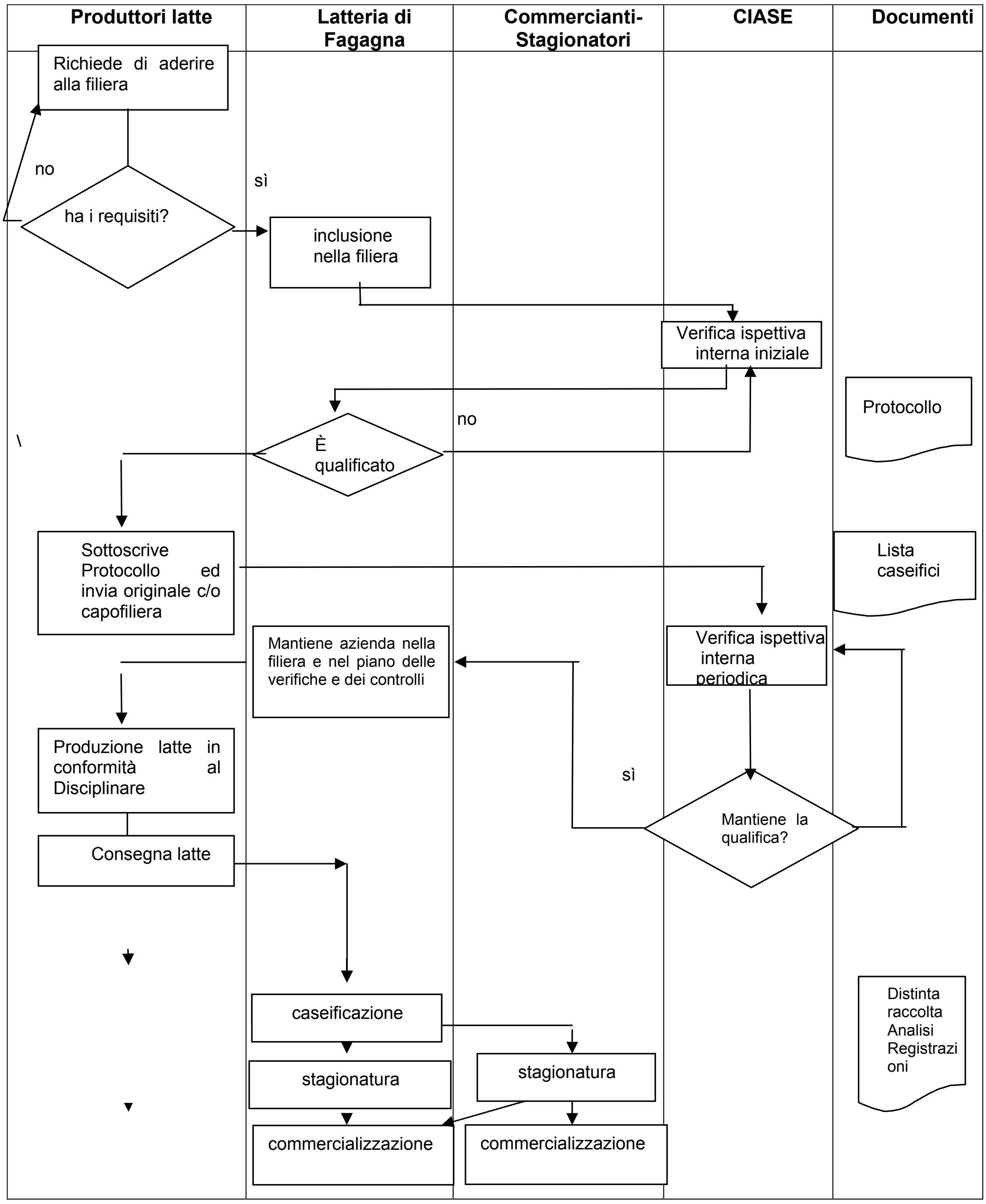
CARATTERISTICHE COMMERCIALI

- ***FORMATO:*** forme cilindriche con facce piane o leggermente convesse, del diametro di 30-40 cm ed uno scalzo di circa 7-8 cm, con peso che varia secondo la stagionatura dai 6 agli 8 chili;
- *IDENTIFICAZIONE:* sullo scalzo è impressa la scritta riportante il nome del caseificio (Latteria Fagagna II), il logo ("effe" stilizzata), la data di produzione (gg/mm) ed il numero di bollo sanitario (06/069) assegnato dall'ASL.
- *ETICHETTATURA:* sul piatto superiore può essere apposto un disco riportante il nome del prodotto, gli ingredienti, la zona di origine delle materie prime e l'eventuale marchio AQUA
- ***REQUISITI DI IMMISSIONE SUL MERCATO***: il formaggio viene venduto sfuso, con temperatura di trasporto e conservazione: da 10 a 15°C. Presso gli spacci il formaggio viene venduto al minuto a peso. Non è previsto il preconfezionamento del prodotto.

Il prodotto conforme al presente Disciplinare riporta l'identificazione sullo scalzo suindicata e l'eventuale etichetta con marchio AQUA, mentre le forme risultate non conformi vengono smarchiate mediante retinatura viene e declassate come "latteria" generico o altra destinazione secondo la natura della non conformità stessa.

Latteria Borgo Paludo Fagagna sca	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO DI FAGAGNA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	01-02-2006
		Pagina 11 di 26	

3 DESCRIZIONE DEL PROCESSO



3.1 ORIGINE DEI PRODOTTI, IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ: ORGANIZZAZIONI, RESPONSABILITA' E FLUSSI MATERIALI COINVOLTI

La filiera comprende la seguenti fase con le relative responsabilità:

SOGGETTO	RESPONSABILITA'	FLUSSI MATERIALI COINVOLTI
CIASE	▪Coordina la fase applicativa e la qualifica iniziale ▪Attività di sorveglianza successiva mediante verifiche ispettive interne	
Produttori di latte	▪Producono latte nel rispetto dei requisiti del disciplinare per quanto riguarda: • utilizzo di foraggio nella razione alimentare secondo le indicazioni del presente Disciplinare • producono nel rispetto del regolamento interno del caseificio ▪Sottoscrivono il protocollo	▪Alimenti zootecnici ▪Latte
Latteria di Borgo Paludo Fagagna sca	▪ Abilita i produttori di latte, localizzati nell'area geografica definita dal disciplinare ▪Raccoglie, esclusivamente dall'area definita dal disciplinare ▪ Raccoglie il latte crudo nel rispetto dei requisiti di o tracciabilità previsti dal disciplinare o sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪ Effettua le operazioni di caseificazione e stagionatura nel rispetto dei requisiti di o tradizionalità della ricetta definita dal Disciplinare o tracciabilità previsti dal disciplinare o sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪Vende il prodotto: o mantenendone l'identificazione o nel rispetto requisiti sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪Gestisce e applica il presente disciplinare	▪latte ▪latte-innesto ▪caglio ▪sale
Commercianti-stagionatori	Stagionano il formaggio per sé e per il caseificio: o mantenendone l'identificazione o nel rispetto requisiti sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare Vendono il prodotto: o mantenendone l'identificazione o nel rispetto requisiti sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪Sottoscrivono il presente disciplinare	Formaggio Olio di semi

3.2 MODALITA' DI IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO NELLE E TRA LE ORGANIZZAZIONI

I criteri di identificazione consentono la ricostruzione documentale delle quantità e l'identificazione dei lotti di materie prime utilizzati nella preparazione di ciascun lotto di prodotto posto in commercio.

Il lotto di prodotto commercializzato è identificato secondo la seguente codifica riportata sul prodotto:

Caseificio, tipo di prodotto e data di produzione.

Le informazioni riportate nel lotto del prodotto commercializzato rendono rintracciabili:

1 la data di produzione
2 il latte crudo impiegato,
3 ingredienti utilizzati (latte-innesto) ovvero il latte crudo da cui è stato ottenuto
4 i coadiuvanti utilizzati (caglio e sale)
5 il personale sia in caseificazione sia in stagionatura;
6 i giri di raccolta e origine latte raccolto per ogni giro di raccolta.

Infatti durante la fase di raccolta vengono registrati per ogni giro di raccolta

1 La quantità di latte
2 La provenienza

Al momento della caseificazione vengono registrati per ogni lotto (giorno di produzione):

1. il serbatoio di stoccaggio (omesso qualora ce ne sia solo uno)
2. quantità del latte utilizzato e lotto (data) di produzione
3. la quantità di formaggio ottenuto e lotto (data) di produzione
4. gli ingredienti utilizzati (latte-innesto) ovvero il latte crudo da cui è stato ottenuto
5. il caglio ed il sale utilizzati
6. la vasca di salamoia utilizzata
7. il personale in linea

Durante la stagionatura vengono registrati per ogni lotto (giorno di produzione):

1. magazzino utilizzato
2. il personale in linea

Per ogni vendita vengono registrati per ogni lotto commercializzato

1 Il cliente (ad eccezione degli spacci)

2 La data di vendita

3 La quantità

In modo schematico si riassume, per ciascun elemento di rintracciabilità citato :

1 il responsabile della registrazione;

2 il supporto su cui viene riportata la registrazione.

Soggetto di filiera	Informazioni	Tipologia documento
Soci produttori di latte	Quantità ed origine dei foraggi polititi utilizzati	Razione alimentare Registro alimenti zootecnici
Caseifici	Giri di raccolta e controllo origine latte raccolto	Distinta di raccolta latte giornaliere e anagrafica soci per giro di raccolta
Caseifici	Correlazione serbatoi di stoccaggio e caldaie	Scheda di produzione
	Correlazione fra latte usato e prodotto ottenuto	Scheda di produzione
	Quantità e origine ingredienti utilizzati (latte-innesto) ovvero latte utilizzato, Quantità, data e giro di raccolta	Scheda di produzione
	Quantità e origine caglio ovvero fornitore, Quantità, lotto	Scheda di produzione Registro carico/scarico magazzino
	Vasca di salamoia impiegata; tempi di salatura. Sale utilizzato (fornitore e data acquisto)	Scheda di produzione Registro carico/scarico magazzino
	Personale in produzione	Scheda di produzione
	Magazzino di stagionatura. Personale addetto alla stagionatura.	DDT/Registro uscita Scheda produzione
	Correlazione lotti prodotti finiti, data e cliente	DDT trasporto, Registro spaccio
Commercializzazione-Stagionatura	Magazzino di stagionatura. Personale addetto alla stagionatura.	DDT Scheda produzione
	Correlazione lotti prodotti finiti, data e cliente	DDT trasporto, Registro spaccio

4 ANALISI DEI PERICOLI E INDIVIDUAZIONE DEI PUNTI CRITICI DI CONTROLLO AI FINI DELLA SICUREZZA IGIENICA

La metodologia impiegata per analizzare i pericoli ed individuare i relativi CCP ripercorre le seguenti fasi:

1 analisi delle fasi e relativi pericoli, valutando il loro presentarsi ed i relativi effetti;

2 misurazione dei pericoli in base alla loro gravità e frequenza (indice di pericolosità IP=GxR, con valori attribuiti da 0 a 4 per ogni parametro, secondo la tabella sottostante

valutazione ponderale dei pericoli

rischio \ gravità	1	2	3	4
1	1	2	3	4
2	2	4	6	8
3	3	6	9	12
4	4	8	12	16

Indice di ponderazione (IP = G x R)

gravità (G)	
1	trascurabile
2	poco grave
3	Grave
4	Molto grave

rischio (R)	
1	improbabile
2	poco probabile
3	probabile
4	molto probabile

L'indice di pericolosità permette di suddividere i punti critici in quattro categorie:

	trascurabile	IP <4
(giallo)	individuare azioni preventive - nel tempo	IP 4
(arancio)	individuare azioni preventive - immediate	IP 6
(rosso)	individuare azioni preventive e **CCP, previa analisi mediante albero delle decisioni**	IP>6

Con IP>/=4 viene applicato l'albero delle decisione per **individuare eventuali CCP**, per la gestione dei quali le fasi successive prevedono:

1 definizione dei limiti critici, relativo monitoraggio con definizione di modalità, frequenze, responsabilità e registrazioni

2 modalità di verifica con relative frequenze, responsabilità e registrazioni (vedi tabella di seguito riportata).

Nella Linea Guida N1 si riporta tale analisi e gestione, con le informazioni relative ai CCP legati agli aspetti di Sicurezza Igienico-Sanitaria. in coerenza del quale devono essere definiti i Piani HACCP dei caseifici.

Latteria Fagagna-Borgo Paludo	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO DI FAGAGNA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 00	Del 11-11-2005
		Pagina 17 di 26	

4.1 PIANO DI VERIFICA DELL'EFFICACIA

Requisito oggetto di certificazione	Controllo	Modalità verifica	Responsabile	Frequenza	Registrazione
Collocazione fornitore latte entro area geografica Fagagna, Maiano, Colloredo di Monte Albano, Rive D'Arcano, S. Daniele del Friuli, Gemona , Coseano e Mereto di Tomba.	Accettazione fornitori latte bovino e gestione anagrafica	verifica ispettiva	CIASE	Fase accettazione iniziale	rapporto verifica
Presenza in stalla Piano HACCP conforme ai criteri della norma UNI 10854 (o Linea guida 1)	Accettazione fornitori latte bovino e gestione anagrafica	verifica ispettiva	CIASE	Fase accettazione iniziale	rapporto verifica
Applicazione disciplinare da parte del fornitore di latte bovino	Sottoscrizione protocollo e invio copia a Latteria e CIASE	verifica ispettiva	CIASE	Fase accettazione iniziale	rapporto verifica
- Produzione di latte conforme ai requisiti di igiene e merceologici previsti	Applicazione Piano HACCP e del Disciplinare	Prelievo latte-qualità	Latteria	2 volte/mese	Rapporto analisi
Utilizzo nella razione alimentare di min 10%SS di fieni polifita proveniente dalla zona geografica definita	Gestione razione foraggi da parte del fornitore latte bovino	verifica ispettiva	CIASE	Fase accettazione iniziale	rapporto verifica

Latteria Fagagna-Borgo Paludo	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO DI FAGAGNA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 00	Del 11-11-2005
		Pagina 18 di 26	

Requisito oggetto di certificazione	**Controllo**	**Modalità verifica**	**Responsabile**	**Frequenza**	**Registrazione**
- mantenimento della rintracciabilità alla stalla in merito al fieno impiegato	Utilizzo registro alimenti da parte del fornitore di latte bovino	verifica ispettiva	CIASE	Fase accettazione iniziale	rapporto verifica
mantenimento rintracciabilità latte nella raccolta e conferimento	Gestione registri raccolta e conferimento latte	Prove di rintracciabilità nell'ambito delle VII	CIASE	**2 volte/anno**	Rapporto di verifica
utilizzo esclusivo latte proveniente da produttori localizzati nell'area geografica Fagagna, Maiano, Colloredo di Monte Albano, Rive D'Arcano, S. Daniele del Friuli, Gemona , Coseano e Mereto di Tomba.	Gestione registri raccolta e conferimento latte	Prove di rintracciabilità nell'ambito delle VII	CIASE	**2 volte/anno**	Rapporto di verifica
mantenimento della rintracciabilità	Gestione registri raccolta e conferimento latte	Prove di rintracciabilità nell'ambito delle verifiche ispettive interne	**CIASE**	**2 volte/anno**	**Rapporti di verifica**

Latteria Fagagna-Borgo Paludo	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO DI FAGAGNA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 00	Del 11-11-2005
		Pagina 19 di 26	

Requisito oggetto di certificazione	Controllo	Modalità verifica	Responsabile	Frequenza	Registrazione
Ottenimento formaggio conforme alle specifiche organolettiche definite	rispetto ricetta tradizionale definita	Verifica casaro e prova organolettica	**Caseificio**	**Ad ogni lavorazione verifica e una volta al mese a campione**	**Schede di produzione**
mantenimento della rintracciabilità dei lotti, del materiale, degli addetti alla produzione	Rispetto procedure interne e registrazione mediante schede di produzione	Prove di rintracciabilità nell'ambito delle verifiche ispettive interne	**CIASE**	**2 volte/anno**	**Rapporti di verifica**
Ottenimento formaggio conforme alle specifiche di sicurezza definite	Attuazione fasi nel rispetto del Piano HACCP	Analisi prodotto finito (acidità e microbiologia)	**Caseificio**	**2 volte/anno**	**Rapporti d'analisi**
Garanzia della ricetta tradizionale	rispetto ricetta tradizionale definita	Verifiche ispettive interne	**CIASE**	**2 volte/anno**	**Rapporto di verifica**
Mantenimento identificazione e rintracciabilità di prodotto	Rispetto procedure interne e registrazione mediante schede di produzione	**Verifiche ispettive interne**	**CIASE**	**2 volte/anno**	**Rapporto di verifica**

Latteria Fagagna-Borgo Paludo	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGIO DI FAGAGNA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 00	Del 11-11-2005
		Pagina 20 di 26	

Requisito oggetto di certificazione	Controllo	Modalità verifica	Responsabile	Frequenza	Registrazione
Mantenimento identificazione e rintracciabilità di prodotto	Rispetto procedure interne e registrazione mediante schede di produzione	Verifiche ispettive interne	CIASE	2 volte/anno	**Rapporto di verifica**

5 GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI E DEI RECLAMI

Il controllo di processo permette di garantire la conformità dei prodotti alle specifiche definite mediante l'identificazione dei punti critici e la loro gestione, attuata secondo il piano dei controlli ad essi correlato.

In ogni caso quando vengono rilevate non conformità, ciascun operatore è tenuto ad identificare i prodotti non conformi e deve avvisare il proprio responsabile che è tenuto a valutare la non conformità e a decidere il trattamento. Nel caso in cui i problemi emersi mettano in dubbio i risultati delle lavorazioni precedentemente eseguite, il responsabile valuta l'influenza della non conformità stessa sui risultati delle lavorazioni a partire dalla data in cui è ragionevole attendersi che la non conformità stessa non esistesse e procede al declassamento del prodotto ottenuto durante la situazione di perdita di controllo del processo.

La gestione della non conformità deve essere registrata, riportando i seguenti elementi:

1 identificazione del prodotto non conforme;
2 quantitativo di prodotto interessato;
3 descrizione della causa della non conformità;
4 trattamento del prodotto non conforme e data di attuazione.

Come per le non conformità interne, anche i reclami, ovvero le non conformità relative ai prodotti ed ai servizi offerti evidenziate dai clienti, vengono gestiti secondo la loro gravità, arrivando, se necessario, fino al ritiro del prodotto dal mercato secondo la **procedura di richiamo** che, mediante l'identificazione del lotto e dei destinatari, consente di recuperare la merce presso i luoghi di destino.

6 AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

Dall'analisi delle non conformità e dei reclami, in base alla loro gravità e frequenza, vengono avviate e gestite opportune Azioni Correttive e Preventive, finalizzate al miglioramento continuo, grazie ad attività volte ad eliminare le cause di reali o potenziali Non Conformità.

Le azioni correttive e preventive avviate e gestite ed i risultati ottenuti devono essere registrate.

7 ADDESTRAMENTO

Il personale coinvolto nella gestione della filiera deve avere le competenze necessarie a garantire il rispetto delle specifiche del prodotto definite dal presente disciplinare.

A tale scopo tale personale deve avere l'opportuno addestramento, comprendente:

1. **informazione e formazione** volte a fornire al personale conoscenze, competenze ed esperienze necessarie ad eseguire adeguatamente le mansioni di propria competenza;
2. **motivazione** volta a far si che il personale sia consapevole dell'importanza e dell'influenza delle proprie mansioni nel contesto della filiera e che quindi possa dare il proprio contributo nel processo continuo di miglioramento.

In particolare le attività di addestramento devono essere garantite quando:

- viene assunto nuovo personale;
- personale già presente viene assegnato a nuovo incarico;
- vengono acquisite nuove tecnologie e/o apparecchiature;
- vengono attivate nuove procedure e/o istruzioni.

L'efficacia dell'addestramento viene misurata dal diretto responsabile e, comunque, in occasione delle verifiche ispettive interne.

Le competenze ed il profilo formativo del personale coinvolto devono essere registrate.

8 VERIFICA PERIODICA INTERNA DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

Secondo una pianificazione approvata in sede di Riesame della Direzione, Latteria Borgo Paludo Fagagna definisce frequenza e tipologia delle Verifiche Interne, effettuate dai tecnici CIASE opportunamente qualificati ed operanti in conformità alla Norma UNI EN 19011.

L'obiettivo di tali verifiche è stabilire il grado di conformità del proprio sistema di gestione ai requisiti del presente disciplinare e la valutazione dell'efficace e continua attuazione di quanto definito negli obiettivi perseguiti.

La frequenza con cui vengono effettuate tali verifiche è correlata ai seguenti aspetti:

1. Risultati delle precedenti verifiche
2. Azioni correttive attuate di cui viene verificata l'efficacia
3. Modifiche al sistema di gestione

4 Reclami

In ogni caso tutte le organizzazioni della filiera devono essere verificate almeno una volta all'anno.

Viene preparata una lista di riscontro personalizzata predisposta a partire dalle indicazioni contenute nelle procedure/istruzioni che l'organizzazione ha adottato per il controllo operativo delle aree da sottoporre a verifica.

L'esito della VII viene registrato nel Rapporto di verifica ispettiva interna che, sulla base di una lista di riscontro stilata in rapporto al presente disciplinare, riporta i requisiti verificati, le evidenze osservate ed il giudizio complessivo in merito al grado di conformità dell'area verificata. I responsabili dell'area verificata, ai quali viene lasciata copia del rapporto, hanno la responsabilità di proporre adeguate azioni correttive, che verranno valutate nell'ambito delle successive verifiche.

9 RIESAME DELLA DIREZIONE

Con frequenza almeno annuale Latteria Borgo Paludo Fagagna sca e il CIASE si riuniscono per valutare il progetto "Latteria di Fagagna", analizzando il livello di raggiungimento degli obiettivi mediante i risultati delle verifiche ispettive, dei dati di mercato e delle azioni correttive e preventive gestite. In tale sede viene valutata l'opportunità di modificare le procedure e di avviare azioni di miglioramento.

10 SISTEMA DOCUMENTALE

10.1 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE

I singoli caseifici gestiscono la documentazione necessaria secondo le proprie procedure interne.

I documenti interni che devono essere gestiti sono almeno i seguenti:

1 <u>Documenti prescrittivi o di riferimento</u>

- Disciplinare Tecnico di riferimento (DT): documento base usato dall'Azienda per descrivere i criteri e le responsabilità con cui tutte le attività comprese nel campo di applicazione vengono gestite allo scopo di raggiungere gli obiettivi specificati. Esso esprime anche esplicitamente la volontà e le motivazioni per cui l'azienda intende perseguire gli obiettivi definiti nel DT .
- Schede di prodotto finito formaggio Fagagna

- Manuale di Autocontrollo conforme alla Norma UNI 10854 e relative eventuali Istruzioni derivate
- Schede tecniche di acquisto latte (Statuti, Regolamenti interni, Tabelle Qualità, ecc.)
- Documenti di registrazione (Moduli): documenti utilizzati per la registrazione dei dati aventi lo scopo di dimostrare oggettivamente il rispetto delle specifiche definite e costituire la base per l'elaborazione ed analisi dei dati utili al processo di miglioramento continuo

➢ Documenti originati esternamente applicabili al sistema

Sono documenti che per i loro contenuti devono essere presi a riferimento dall'organizzazione essendo una loro non completa soddisfazione causa di perdita di prerequisiti (aspetti cogenti) sottintesi e attesi dal cliente o di assenza di requisiti specifici definiti contrattualmente.

- Leggi
- Normative
- Contratti con fornitori e/o clienti
- Schede tecniche di acquisto

Mentre la gestione del Disciplinare è di responsabilità della Latteria Borgo Paludo Fagagna, tutti gli altri documenti interni devono essere gestiti dalle singole organizzazioni, in conformità con i seguenti criteri di base.

10.2 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE INTERNA

Disciplinare tecnico

Il DT è un documento unico suddiviso in capitoli e in esso sono riportati:

- l'oggetto di certificazione e il campo di applicazione;
- la descrizione e l'analisi del processo di produzione e i richiami ai documenti di dettaglio

Documenti di registrazione

Quando possibile riportano l'intestazione in ogni pagina indicante il nome dell'azienda, il titolo del documento, codifica e revisione. Se al documento non fosse possibile collegare un codice, esso verrà identificato comunque dal titolo.

Procedure operative

Scopo: descrive in modo sintetico lo scopo per cui il documento è stato emesso ; **Campo di applicazione:** descrive in modo sintetico quali sono le attività, i documenti, le fasi per le quali il documento è stato emesso e che devono essere eseguite secondo le modalità in esso descritte;

Definizioni (se necessarie): riporta la spiegazione di terminologie complesse, specialistiche o di acronimi,

Modalità operative: descrive in modo dettagliato come le attività definite nel campo di applicazione devono essere eseguite per raggiungere lo scopo definito. Questa parte può essere descritta da un testo supportato da diagrammi di flusso o semplicemente da diagrammi di flusso;

Responsabilità: definisce le responsabilità dell'esecuzione di quanto descritto nelle modalità operative;

Schede tecniche

Le Schede tecniche di prodotto devono contenere i seguenti elementi:

1) Caratteristiche descrittive e merceologiche
2) Caratteristiche organolettiche
3) Caratteristiche chimiche-fisiche
4) Caratteristiche microbiologiche
5) Confezionamento e imballo
6) Modalità di conservazione

10.3 IDENTIFICAZIONE DEI DOCUMENTI INTERNI

I documenti devono essere identificati (mediante un codice e/o un nome univoco) e gestiti

in forma controllata (intestazione con numerazione pagine, stato di revisione e/o data ed indicazione sulle responsabilità di redazione-verifica ed approvazione, nonché annotazione in merito alle copie distribuite e relativi destinatari, ad esempio con liste di distribuzione).

10.4 IDENTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DOCUMENTI DI ORIGINE ESTERNA

Essi mantengono il titolo, la data di edizione (leggi e norme), il cliente e la data (specifiche contrattuali) propri o altro elemento identificativo individuato dal responsabile aziendale al momento della loro acquisizione.

10.5 MODIFICA AI DOCUMENTI DI ORIGINE INTERNA

Tutte le volte che si effettua una qualsiasi modifica a un documento prescrittivo, esso viene sottoposto a verifica e approvazione da parte delle stesse funzioni che avevano verificato e approvato la versione precedente.

Ogni aggiornamento di un documento (Disciplinare compreso) comporta l'innalzamento del suo stato di revisione.

La distribuzione delle copie aggiornate alle funzioni destinatarie comporta la sostituzione integrale del vecchio documento .

10.6 CONSERVAZIONE ED ARCHIVIO DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

Tutti i Documenti di Registrazione, riepilogati in uno specifico elenco presente presso il caseificio, sono elencati nel DT: la loro conservazione viene fatta presso gli uffici aziendali in condizioni di protezione da inondazioni e incendi per almeno 5 anni.

Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale

E R S A

DIREZIONE

DECRETO N. **110** / DIR/GBP/gbp

OGGETTO: Legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. "Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Latteria di Fagagna", presentato dalla Latteria Borgo Paludo s.c.a, di Fagagna. Conformità ai requisiti previsti dalla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. Approvazione del disciplinare.

L'anno 2006, il giorno 10 del mese di luglio, presso la sede dell'Ente in Gorizia, Via Montesanto 15/6,

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 concernente la trasformazione dell'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA, istituita con legge regionale 1 ottobre 2002, n. 24;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1070 del 29.04.2004 di nomina del Direttore Generale dell'Agenzia;

VISTA altresì la deliberazione della Giunta Regionale n. 1765 del 02.07.2004 di riparto delle competenze in materia di agricoltura, fra l'Amministrazione regionale e l'Agenzia, in applicazione della citata L.r. 8/2004;

VISTO il DPGR 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. "Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli enti regionali";

VISTI i decreti del Direttore Generale:

- n. 279 dd. 30.12.2005 avente per oggetto l'approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2006 e il bilancio pluriennale 2006-2008 e il relativo documento tecnico di accompagnamento e specificazione;
- n. 280 dd. 30.12.2005 di approvazione del Piano operativo 2006;

VISTA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 art. 1, comma secondo ed art. 2, comma secondo, che affida all'ERSA tra l'altro il compito di:
- promozione ed organizzazione delle attività necessarie per ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità a carattere collettivo dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo pastorali, sia freschi che trasformati;
- individuazione dei prodotti da ammettere al marchio Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA);

- predisposizione dei disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto fresco o trasformato;

VISTO in particolare, che la LR 21/2002 prevede all'art. 3, comma 1 che i disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto, fresco o trasformato, ai fini dell'ammissibilità all'uso del marchio "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono comprendere almeno i seguenti elementi:

a) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;
b) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;
c) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale;

VISTO il "Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Latteria di Fagagna", presentato dalla Latteria Borgo Paludo s.c.a, di Fagagna, presentato in data 18 gennaio 2006, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante;

CONSIDERATO che detto disciplinare, nei suoi contenuti, comprende gli elementi previsti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RISCONTRATA la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Latteria di Fagagna", presentato dalla Latteria Borgo Paludo s.c.a, di Fagagna in data 18 gennaio 2006, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RITENUTO di approvare il "Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Latteria di Fagagna", presentato dalla Latteria Borgo Paludo s.c.a, di Fagagna;

CONSIDERATO che, giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria;

d e c r e t a

per le causali di cui in premessa:

- la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Latteria di Fagagna", presentato dalla Latteria Borgo Paludo s.c.a, di Fagagna in data 18 gennaio 2006, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;
- di approvare il "Disciplinare tecnico per la produzione di Formaggio Latteria di Fagagna", presentato dalla Latteria Borgo Paludo s.c.a, di Fagagna, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante;
- che giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Josef Parente

VISTO: IL PRESIDENTE: ILLY
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: ZOLLIA

07_SO8_1_DGR_301_ALL10

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 301 DEL 16 FEBBRAIO 2007

DISCIPLINARE TECNICO
PER LA PRODUZIONE DI
AGNELLO CARSOLINO
E CAPRETTO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002

copia controllata n° _____

copia non controllata

REVISIONE	DATA	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE	APPROVAZIONE
01	24-4-6	Modificato Par.1.2, 2.3,3.2, 3.3 ,4.1,4.2	
02	05-06-06	Modificato par 1.4.1 con aggiunta riferimenti legislativi e par 3.3 con aggiunta riferimento allevamento o orecchino, identificazione su ddt trasporto, scheda razione, specificato meglio identificazione prodotti non di filiera, 3.2 raggiunta responsabilità trasportatori, e par 2.3 specificato mangime prodotto con materie prime non di origine animale.	

INDICE

1 GENERALITA'

1.1 MOTIVAZIONE ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

L'Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli -Venezia Giulia ha adottato un Disciplinare tecnico per la produzione e la rintracciabilità di carni di agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia prodotte dagli associati, al fine di rispettare i criteri definiti nella Legge regionale Friuli Venezia Giulia n° 21 del 13.08.2002 per l'ottenimento del marchio A.QU.A. e la conformità delle proprie produzioni alla Norma UNI 10939.

1.2 OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il prodotto oggetto di certificazione è costituito da

Agnello e Capretto macellati in carcassa, mezzena o parti, freschi refrigerati e congelati

Il presente disciplinare tecnico comprende le fasi:

- Allevamento (allevamento della fattrici, ingravidamento, nascita)
- Allevamento agnelli e capretti
- Macellazione agnelli e capretti
- Sezionamento agnelli e capretti
- Vendita

1.3 DESCRIZIONE DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE

L' Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli –Venezia Giulia, senza finalità speculative, si prefigge la progettazione, il coordinamento, la gestione e la realizzazione di iniziative e programmi volti alla valorizzazione delle produzioni agricole definite "di qualità", ossia di cui sia dimostrata e certificata la conformità a criteri stabiliti dai soci e rispondenti a quanto stabilito dalla Legge Regionale Friuli Venezia Giulia N° 21 del 13/08/2002 (marchio AQUA). In particolare l'Associazione ha il compito di valutare i requisiti delle aziende i cui titolari richiedano di aderire al Disciplinare Tecnico.

Le aziende i cui titolari sono soci dell'Associazione sono dislocate su tutto il territorio regionale. Si tratta di aziende zootecniche, a conduzione diretta, volte all'allevamento di pecore di razza Carsolina, o di capre, prevalentemente di razza Camosciata e Saanen.

1.4 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1.4.1 RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

- REG. CE 21/2004, che istituisce un sistema di identificazione e registrazione degli animali delle specie ovina e caprina
- Circolare ministeriale 28 luglio 2005, per l'applicazione del REG CE 21/2004
- Legge Regionale Friuli Venezia Giulia n° 21 del 13.08.2002
- Legge Regionale FVG 33/2002 (che definisce la zona omogenea del Carso Goriziano e Triestino)
- Decreto ministeriale (Ministero dell'ambiente) 3/04/2000 Elenco dei siti di importanza comunitaria e delle zone di protezione speciali, individuati ai sensi delle direttive 92/43/CEE e 79/409/CEE.
- DLg 155 del 26/05/97 "Attuazione della Direttiva 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari"
- D.Lgs. n.109/92 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari".
- Reg 178 /2002/CE che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Reg. 852/2004 /CE sull'igiene dei prodotti alimentari
- Rep. 2470 del 9/02/06 –Conferenza permanente per i rapporti con tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano – "Linee guida applicative del Reg. 852/04/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. 853/2004/CE che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Rep. 2477 del 9/02/06 –Conferenza permanente per i rapporti con tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano – "Linee guida applicative del Reg. 853/04/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale"
- Reg. 2073/2005/CE sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Reg. 183/2005/CE che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

1.4.2 RIFERIMENTI NORMATIVI

- NORMA UNI 10939/2001: Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: principi generali per la progettazione e l'attuazione
- NORMA UNI 11020/2002: Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentare: principi e requisiti per l'attuazione.
- NORMA UNI 10854/2000: linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP

1.4.3 ALTRI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Statuto dell'Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia (allegato)

2 CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO

2.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il presente disciplinare si applica ai seguenti prodotti:

Carne di Agnello di razza carsolina allevato sotto la madre (alimentato a solo latte materno).

Carne di Capretto alimentato a solo latte (materno o ricostituito).

2.2 CARATTERISTICHE REGOLAMENTARI E NORMATIVE

Tutto il processo produttivo, dall'ottenimento delle materie prime e fino alla vendita el prodotto finito, è sottoposto ad attività controllate con finalità di garanzia del rispetto delle specifiche igienico-sanitarie previste dalla normativa cogente.

L'attuazione delle attività previste dalle leggi applicabili sono assicurate dall'applicazione del Piano di autocontrollo conforme al metodo HACCP e dal Sistema Sanitario Nazionale mediante gli interventi delle Aziende Sanitarie Locali di competenza.

2.3 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CERTIFICABILI

Le specifiche certificabili sono di seguito definite:

AGNELLO CARSOLINO:

1. La produzione avviene completamente in aziende collocate nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia, e il pascolamento delle madri con i redi avviene sulla landa carsica (LR 33 del 20/12/2002, definizione di Zona Omogenea del Carso Goriziano e

Triestino: comuni di Fogliano-Redipuglia (GO) Monfalcone (GO), Ronchi dei Legionari (GO), Sagrado (GO), Savogna d'Isonzo (GO), Doberdò del Lago (GO), Duino-Aurisina (TS), Monrupino (TS), San Dorligo della Valle (TS), Sgonico (TS), Trieste (TS)) oppure entro i SITI 2000 (DM 3/04/2000) : "Zona di Protezione Speciale n°IT3340004 (Val Rosandra e Monte Concusso) e "Siti di importanza comunitaria" n°IT3330003 (Laghi di Doberdò e di Pietrarossa), n°IT3340002 (Monte Lanaro), n°IT3340003 (Monte Hermada), n°IT3340005 (Monte Orsario).

2. I prodotti sono ottenuti secondo metodi di allevamento tradizionale e cioè ottenuti da greggi allevati allo stato brado con lo svezzamento dei redi con solo latte naturale della madre. In particolare il pH delle carcasse macellate è minore o uguale a 5,95 (24-96h).
3. Le pecore madri degli agnelli sono mantenute al pascolo per almeno 300 giorni all'anno.
4. Le pecore e i montoni sono di razza carsolina e devono essere iscritti al "Registro anagrafico di razza"
5. Per la fase di pascolamento vengono rispettate le seguenti tecniche a basso impatto ambientale: turnazione dei pascoli, carico di bestiame inferiore a 0,5 UBA/ha, astensione dall'utilizzo di fertilizzanti di sintesi e di prodotti diserbanti.
6. L'alimentazione del gregge rispetta i seguenti requisiti:
   - foraggio: almeno l'80% è prodotto dalla stessa azienda, comprendendo anche il pascolo. Il restante 20% è acquistato da aziende agricole locali, distanti meno di 180 km dall'allevamento. Solamente in caso di avversità climatiche constatate e ufficialmente dichiarate, la percentuale di foraggio annuo non aziendale potrà arrivare al 40% di sostanza secca annua e non obbligatoriamente di derivazione locale.
   - mangime: non contenente materie prime di origine animale;

CAPRETTO DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

1. La produzione avviene completamente in aziende collocate nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia
2. L'alimentazione dei capretti si compone di solo latte (materno o ricostituito) e in particolare il pH delle carcasse macellate è minore o uguale a 5,95 (24-96h).

3. L'alimentazione delle madri:
   - foraggio: l'azienda deve garantire un sufficiente reimpiego di foraggio, rispettando le seguenti proporzioni: almeno l'80% è prodotto in azienda o da aziende appartenenti all'associazione o ubicate nello stesso comune in cui è situato l'allevamento, o nei comuni con esso confinanti. La restante percentuale è di derivazione regionale.
   - mangime: non contenente materie prime di origine animale;
4. La coltivazione delle foraggiere aziendali è realizzata impiegando concimi organici (liquame e letame) di produzione aziendale. Per le concimazioni effettuate con prodotti acquistati si adottano i massimali di concimazioni previsti dalla Usuale Buona Pratica Agricola descritte nel PSR regionale e in particolare:

Coltura	**Unità N/ha**	**Unità P/ha**	**Unità K/ha**
Prato Stabile	90	50	80
Medica e altre leguminose da sfalcio (Anno impianto)	50	180	210
Medica e altre leguminose da sfalcio (Anni intermedi)	0	100	100
Medica e altre leguminose da sfalcio (Ultimo anno)	100	0	0

5. Per la macellazione dei capretti ci si avvale solo di macelli che garantiscano lo stordimento degli animali.

2.4 CARATTERISTICHE COMMERCIALI

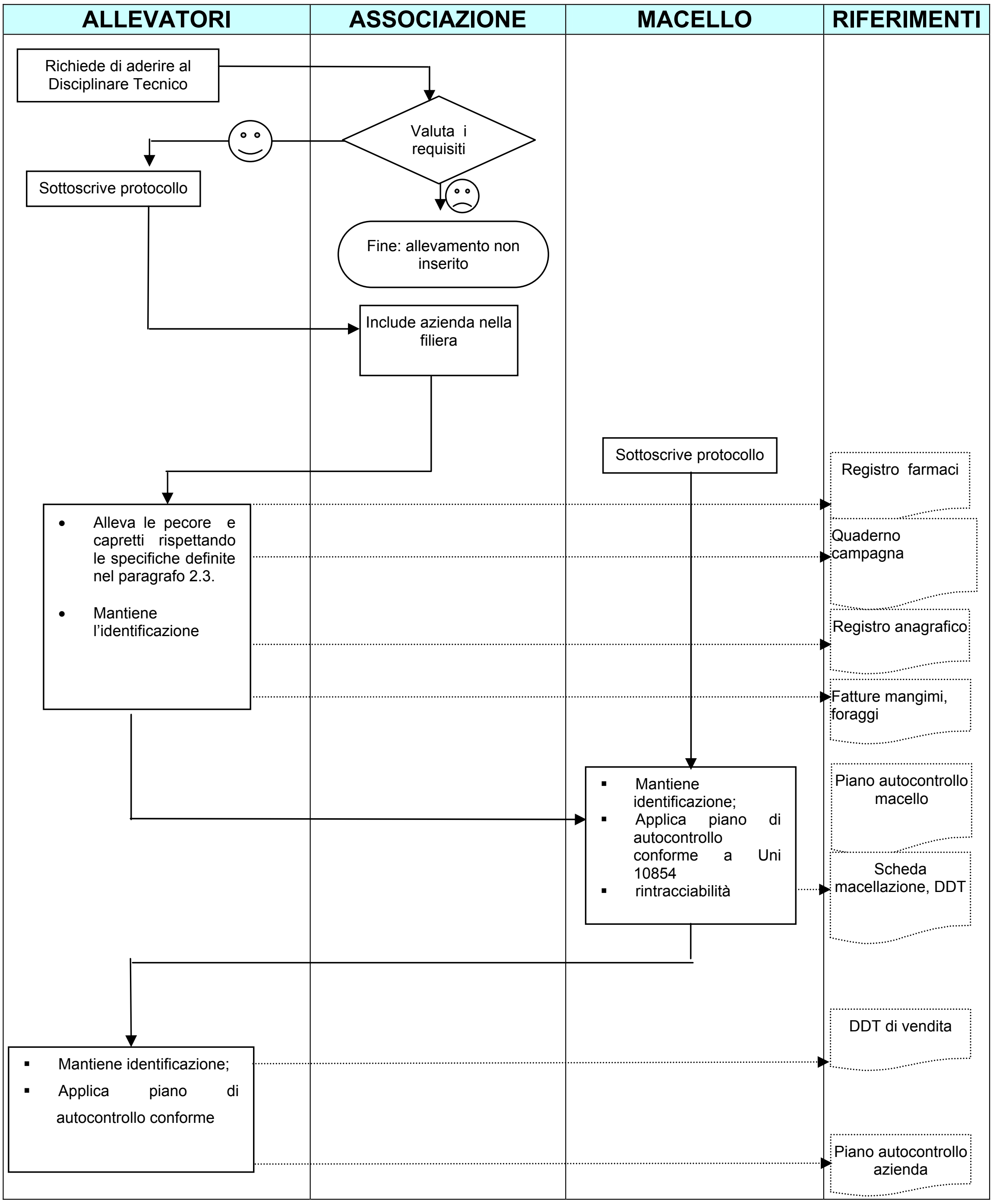
Il prodotto interessato dalla certificazione è costituito da carne di capretto/agnello:

- venduto fresco refrigerato in carcassa intera o mezzena
- venduto fresco refrigerato sottovuoto in tagli anatomici
- venduto congelato sottovuoto carcassa intera o mezzana
- venduto congelato sottovuoto in tagli anatomici

Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI AGNELLO CARSOLINO E CAPRETTO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 05-06-06
		Pagina 8 di 30	

3 DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA'

3.1 DESCRIZIONE DEL PROCESSO DI PRODUZIONE AGNELLO E CAPRETTO



3.2 ORIGINE DEL PRODOTTO, IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ: ORGANIZZAZIONI, RESPONSABILITA' E FLUSSI MATERIALI COINVOLTI

I soggetti coinvolti nella garanzia di identificazione e rintracciabilità dei prodotti con le relative responsabilità sono riassunti nella tabella:

SOGGETTO	RESPONSABILITA'	FLUSSI MATERIALI COINVOLTI
CIASE	▪ Coordina la fase applicativa ▪ Attività di sorveglianza successiva mediante verifiche ispettive interne	
ASSOCIAZIONE	▪ Abilita i soggetti produttori della filiera localizzati nell'area geografica definita dal disciplinare	▪ Collocazione territoriale degli allevamenti
ALLEVATORI	▪ Sottoscrivono il presente disciplinare ▪ Rispettano le condizioni di allevamento,svezzamento e alimentazione definite (vedi specifiche paragrafo 2.3) ▪ Mantengono la rintracciabilità degli alimenti somministrati alle pecore e agnelli, alle capre e capretti. ▪ Mantengono la rintracciabilità dei farmaci somministrati ▪ Mantengono la tracciabilità degli animali ▪ Effettuano o fanno effettuare la macellazione mantenendo o tracciabilità previsti dal disciplinare o nel rispetto dei requisiti di sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare. ▪ Nel caso di sezionamento e preincarto: o Identificando univocamente il prodotto finito mediante indicazione lotto o Effettuano le operazioni nel rispetto requisiti sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪ Vendita del prodotto: o Mantenendone l'identificazione o Identificando il cliente e il lotto o Nel rispetto dei requisiti sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare	▪ AGNELLI ▪ CAPRETTI ▪ ALIMENTI ▪ FARMACI ▪ PORZIONI (TAGLI)

MACELLO	▪ Macellano in conformità alle legge vigente ▪ Macellano nel rispetto dei requisiti di igiene e sicurezza previsti dal presente disciplinare. ▪ In particolare effettuano la macellazione degli agnelli/capretti all'inizio della giornata di lavoro o la sanificazione dei locali immediatamente prima della macellazione degli stessi. ▪ Mantengono l'identificazione e la tracciabilità ▪ Nel caso sezionino e confezionino e congelino o Identificando univocamente il prodotto finito mediante indicazione lotto o Effettuano le operazioni nel rispetto requisiti sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare	▪ N° AGNELLI/CAPRETTI ▪ CARCASSE /PORZIONI(TAGLI)
TRASPORTATORI	▪ Mantengono l'identificazione fisica dei capretti/agnelli ▪ Mantengono la rintracciabilità degli agnelli/capretti. (documenti di trasporto) ▪ Effettuano il trasporto rispettando i requisiti igienico sanitari ▪ Sottoscrivono il seguente disciplianare	▪ CARCASSE /PORZIONI(TAGLI)

3.3 MODALITA' DI IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA' DEL PRODOTTO NELLE E TRA LE ORGANIZZAZIONI COINVOLTE

Il prodotto commercializzato è identificato mediante etichettatura di commercializzazione che riporta le seguenti informazioni, oltre alle cogenti:

- il n° di lotto (data di macellazione)
- Razza
- l'allevamento
- la data e il luogo di macello
- la data e il laboratorio di sezionamento e confezionamento ove presente
- la data congelamento nel caso di congelati
- il marchio dell'ente di certificazione del sistema di rintracciabilità
- il marchio dell'Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia
- il marchio AQUA (quando presente)

Nel caso di prodotto non conforme al presente disciplinare, questo verrà venduto senza il marchio dell'ente di certificazione, senza il marchio dell'Associazione e senza il marchio AQUA. In particolare tale prodotto verrà mantenuto separato dai prodotti conformi al disciplinare e chiaramente identificato con le seguenti modalità:

- nel caso sia ancora vivo identificandolo mediante segno colorato direttamente sul corpo
- nelle altre fasi mediante cartello riportante la dicitura non di filiera.

Le informazioni riportate in etichetta e criteri di identificazione consentono la ricostruzione documentale dei flussi materiali coinvolti nella produzione della carne di agnello/capretto riassunti in seguito:

Fase allevamento

I <u>*capi*</u> alla nascita vengono identificati, secondo la normativa vigente. In particolare il sistema di identificazione fornisce informazioni relative all'allevamento di origine e al gregge di appartenenza.

Tale informazione è riportata nel Registro anagrafico di stalla.

Durante tale fase sono rintracciabili:

1 Gli alimenti acquistati (Cartellini e Fatture di acquisto con identificazione della data di

inizio impiego)

2 Gli alimenti di produzione propria (Quaderno di campagna)
3 I trattamenti o concimazioni eseguite per la coltivazione degli alimenti di produzione propria (Quaderno di campagna)
4 I farmaci impiegati (Registro farmaci)

Inoltre per gli allevamenti che allevano diverse specie di animali (bovini, equini etc) la scheda "M12 Composizione razione gregge" riporta la razione alimentare per gli ovicaprini. Tale scheda dovrà essere modificata solamente nel caso di cambio di razione.

Fase macellazione

I capi inviati al macello mantengono l'identificazione sopra riportata e sono accompagnati dal modello 4 e da ddt di trasporto riportante il numero di animali inviati.

A fine macellazione, le carcasse vengono identificate con il seguente lotto:

la data di macello e allevamento

e dove possibile viene lasciato l'orecchino identificativo.

Il ddt di trasporto accompagnatorio (dal macello all'allevamento o all'azienda di sezionamento/congelamento) dovrà riportare almeno la seguente dicitura:

- Data macellazione e n° di animali macellati.
- l'allevamento di origine con codice aziendale
- riferimento ddt in ingresso e mod 4
- il peso totale delle carcasse/mezzane
- chi effettua il trasporto (macello o allevamento o azienda terza)

Nel caso in cui l'animale venga sezionato confezionato e/o congelato *i tagli anatomici* vengono identificati mediante etichetta posta direttamente sulla confezione o in modo cumulativo mediante la seguente identificazione:

Razza, luogo e data macellazione, luogo e data sezionamento confezionamento e luogo e data di congelamento

Tali informazioni devono essere riportati anche nel ddt accompagnatorio, con l'indicazione del numero di animali sezionati e il numero di taglio per animale ottenuti, chi effettua il trasporto (azienda o allevamento o azienda terza di trasporto)

Fase di conservazione e vendita

Nella fase di conservazione l'identificazione è la seguente:

carcasse e mezzene	data di macellazione e allevamento
tagli anatomici confezionati	etichetta di commercializzazione.

All'atto di vendita *le carcasse e le mezzene* vengono incartate con carta alimentare semplice con apposta l'etichetta di commercializzazione.

In caso di vendita con ricevuta ddt o fattura devono essere riportati le seguenti informazioni: **Allevamento, Razza, quantità di carcasse, mezzene e tagli anatomici e data di macellazione, macello**

Si considera che tutte le carcasse, mezzene e tagli anatomici non venduti mediante fattura o ricevuta vengano venduti allo spaccio e prelevati dalle celle di conservazione con metodologia F.I.FO (Fist in fist out).

In modo schematico si riassume, per ciascun elemento di rintracciabilità citato :

- il responsabile della registrazione;
- il supporto (modulo) su cui viene riportata la registrazione.

SOGGETTO	INFORMAZIONI	REGISTRAZIONI
ASSOCIAZIONE	▪ Abilita i soggetti produttori della filiera localizzati nell'area geografica definita dal disciplinare	▪ Elenco aziende ▪ Protocollo d'intesa
ALLEVAMENTO	▪ Rintracciabilità trattamenti e concimazioni foraggiere e altre colture destinate all'alimentazione animale	▪ Quaderno campagna
	▪ Identificazione animali secondo normativa vigente	▪ Registro anagrafico delle nascite
	▪ Rintracciabilità tipologia pascolo (agnello)	▪ Quaderno campagna
	▪ Rintracciabilità alimenti acquistati	▪ Fatture o ddt trasporto, cartellini, indicazione della data di inizio impiego direttamente nella fattura
	▪ Rintracciabilità alimenti di propria produzione	▪ Quaderno campagna
	▪ Rintracciabilità farmaci	▪ Registro farmaci, ricetta veterinaria
	▪ Rintracciabilità animali inviati al macello , gli animali vengono inviati con orecchino	▪ ddt di trasporto, mod. 4
MACELLO/AZIENDA DI SEZIONAMENTO	▪ Data e luogo macello	▪ Fatture macello, DDT trasporto scheda macellazione
	▪ Tipologia macellazione	▪ Scheda macellazione
	▪ Data e luogo sezionamento	▪ Etichetta e DDT

SOGGETTO	INFORMAZIONI	REGISTRAZIONI
	▪ Data confezionamento	▪ Etichetta e ddt di trasporto
	▪ Data congelamento	▪ -Etichetta e ddt di trasporto
	▪ Rintracciabilità imballi e detergenti	▪ Fatture e schede tecniche
	▪ Animali macellati e sezionati	▪ Scheda macellazione e fattura DDT trasporto
ALLEVAMENTO	▪ Identificazione carni alla vendita	▪ Etichetta
	▪ Rintracciabilità incarti e detergenti	▪ Fatture di acquisto e schede tecniche
	▪ Cliente e lotto di vendita per le vendite mediante ddt	▪ DDT riportante il lotto

4 PREVENZIONE E CONTROLLO DEI REQUISITI IGIENICO SANITARI: individuazione dei pericoli e delle fasi critiche di controllo

Per il prodotto compreso nel campo di applicazione del disciplinare sono stati individuati, in base all'esperienza degli operatori e alla bibliografie del settore, i pericoli possibili ad esso associabili. I pericoli individuati sono:

- pericoli di tipo microbiologico classificati come "patogeni":
    - escherichia coli e suoi metaboliti (verocytoxina)
    - staphylococcus aureus
    - salmonella
    - lysteria monocitogenes
- pericoli di tipo microbiologico classificati come "alteranti l'accettabilità " delle carni:
    - pseudomonas spp
    - rhodotorula spp
    - lactobacillus spp
- pericoli di tipo batterico e/o virale provenienti dall'animale infettato in vita da zoonosi
- pericoli di tipo chimico:
    - residui di trattamenti terapeutici sugli animali o trattamenti ormonali
    - residui da contaminazioni da acque contenti nitrati, ferro, soluti classificabili come residui di processo (es. atrazine, …)

Per ciascuna fase dei processi fondamentali è stata condotta un'analisi utilizzando la metodologia HACCP per l'individuazione delle fasi determinanti per la sicurezza igienico-sanitaria. Nella successiva tabella riassuntiva è riassunto il risultato di questa analisi.

Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI AGNELLO CARSOLINO E CAPRETTO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 05-06-06
		Pagina 16 di 30	

FASE	PERICOLO	CAUSA	AZIONE CONTROLLO	Freq	RESP	evidenze	Intervento correttivo	CCP
ALLEVAMENTO	Presenza di residui da trattamenti terapeutici sulle carcasse	Utilizzo di principi attivi medicamentosi in caso di necessità senza rispetto delle prescrizioni di legge e veterinarie	Registrazione del farmaco utilizzato, tempi di sospensione e rispetto delle prescrizioni legali	Ad ogni trattamento eseguito	Allevatore	Registro farmaci	Sospendere la macellazione	NO
	Parassiti o agenti causanti zoonosi o altre forme di malattie infettive	Insufficiente controllo sanitario alla stalla da parte dell'autorità sanitaria	Identificazione univoca dei capi allevati, visita ante mortem del veterinario	Ad ogni macellazione	Veterinario aziendale	Documento rilasciato dal veterinario	Sospendere la macellazione	NO
INIZIO MACELLAZIONE	Batteri patogeni e/ alteranti l'accettabilità igienica delle carni provenienti da ambiente e da macellazioni precedenti	Insufficiente sanificazione dei locali e attrezzature tra macellazioni diverse	Macellazione ad inizio giornata o sanificazione locali/attrezzature immediatamente prima della macellazione degli agnelli/capretti	Ad ogni macellazione	Macello	Verifica ispettiva Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione della macellazione presso il macello	
MACELLAZIONE: stordimento e iugulazione	Batteri patogeni e/ alteranti l'accettabilità igienica delle carni provenienti da ambiente	non rispetto della tecnica del doppio coltello	Impiego tecnica del doppio coltello	Ad ogni capo macellato	Personale del macello	Verifica ispettiva Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione della macellazione presso il macello	NO
		Impiego coltelli non puliti	Effettuazione pulizia coltello e sterilizzazione degli stessi con acqua degli sterilizzatori > agli 82°C	Ad ogni ciclo di macellazione	Personale macello	Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione della macellazione presso il macello	NO

Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI AGNELLO CARSOLINO E CAPRETTO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 05-06-06
		Pagina 17 di 30	

FASE	PERICOLO	CAUSA	AZIONE CONTROLLO	Freq	RESP	evidenze	Intervento correttivo	CCP
MACELLAZIONE: dissanguamento	Permanenza di residui di sangue nelle carcasse che possono costituire punto di crescita di batteri patogeni e/ alteranti l'accettabilità igienica delle carni	Dissanguamento incompleto	impiego di tecniche di stordimento in grado di mantenere attività cardiaca sufficiente al completo pompaggio del sangue in circolazione, Corretto posizionamento dell'animale	Ad ogni capo macellato	Personale del macello	Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione della macellazione presso il macello	NO
			Permanenza in locale dissanguamento per tempi sufficienti al completo dissanguamento e verifica	Ad ogni capo macellato	Personale macello	Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione della macellazione presso il macello	NO
MACELLAZIONE: taglio arti e scuoiatura	Batteri patogeni e/ alteranti l'accettabilità igienica delle carni	non rispetto della tecnica del doppio coltello e non rispetto pulizia e igiene dei coltelli e dei ganci	Igiene dei coltelli e dei ganci	Ad ogni capo macellato	Personale del macello	Verifica ispettiva Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione della macellazione presso il macello	NO
		Mancata pulizia coltelli e ganci	Effettuazione pulizia coltello e sterilizzazione degli stessi con acqua degli sterilizzatori > agli 82°C	Ad ogni ciclo di macellazione	Personale macello	Verifica ispettiva Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione della macellazione presso il macello	NO

Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI AGNELLO CARSOLINO E CAPRETTO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 05-06-06
		Pagina 18 di 30	

FASE	PERICOLO	CAUSA	AZIONE CONTROLLO	Freq	RESP	evidenze	Intervento correttivo	CCP
MACELLAZIONE: eviscerazione	Batteri patogeni e/ alteranti l'accettabilità igienica delle carni a causa di rottura visceri	non rispetto della tecnica del doppio coltello	Impiego tecnica del doppio coltello	Ad ogni capo macellato	Personale del macello	Verifica ispettiva Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione della macellazione presso il macello	NO
		Impiego coltelli non puliti	Effettuazione pulizia coltello e sterilizzazione degli stessi con acqua degli sterilizzatori > agli 82°C	Ad ogni ciclo di macellazione	Personale macello	Verifica ispettiva Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione della macellazione presso il macello	NO
		Mancato addestramento del personale	Istruzioni al personale	-	Personale macello	Verifica ispettiva Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione della macellazione presso il macello	NO
MACELLAZIONE: rifilatura e docciatura	Batteri patogeni e/ alteranti l'accettabilità igienica delle carni provenienti da ambiente	Non rispetto della tecnica del doppio coltello ;	Impiego tecnica del doppio coltello	Ad ogni capo macellato		Verifica ispettiva Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione della macellazione presso il macello	NO
		Impiego coltelli non puliti	Effettuazione pulizia coltello e sterilizzazione degli stessi con acqua degli sterilizzatori > agli 82°C	Ad ogni ciclo di macellazione	Personale macello	Verifica ispettiva Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione della macellazione presso il macello	NO
		Utilizzo di acqua non potabile	Utilizzo di acqua di rete e sua verifica periodica	Secondo prescrizioni di legge	Personale del macello	Rapporto analisi acqua		

Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI AGNELLO CARSOLINO E CAPRETTO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 05-06-06
		Pagina 19 di 30	

FASE	PERICOLO	CAUSA	AZIONE CONTROLLO	Freq	RESP	evidenze	Intervento correttivo	CCP
MACELLAZIONE: raffreddamento	Sviluppo di batteri patogeni a causa di mancato rispetto dei tempi di abbattimento della temperatura delle carcasse	Tempi di raffreddamento superiori al limite	Funzionamento dell'impianto e misura dei tempi di raffreddamento	Ad ogni macellazione	Personale del macello	Scheda macellazione Verifica ispettiva Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Blocco commercializzazione carcasse	SI
MACELLAZIONE: conservazione post macellazione	Crescita di colonie di patogeni a causa della temperatura non adeguata	Temperatura di conservazione superiore ai 4° C	Mantenimento temperatura al di sotto del limite	Ad ogni ciclo di macellazione	Personale del macello	Registrazione temperature	Blocco commercializzazione carcasse	SI
SEZIONAMENTO	Contaminazione microbiologica da parte del personale e dell'ambiente/attrezzature	Mancato rispetto pulizia coltelli e attrezzatura e igiene personale	Pulizia e disinfezione delle strutture, utilizzo degli sterilizzatori per i coltelli a T°< 82°C.,	Ad ogni sezionamento	Personale sezionamento	Verifica ispettiva macello Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione sezionamento presso l'azienda	NO
		Mancata sanificazione	cura dell'igiene del personale, Sezionamento ad inizio giornata e sanificazione immediatamente prima del sezionamento	Ad ogni sezionamento	Personale sezionamento	Verifica ispettiva macello – Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione sezionamento presso l'azienda	NO

Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI AGNELLO CARSOLINO E CAPRETTO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 05-06-06
		Pagina 20 di 30	

FASE	PERICOLO	CAUSA	AZIONE CONTROLLO	Freq	RESP	evidenze	Intervento correttivo	CCP
CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO E CONGELAMENTO	Contaminazione chimica	Impiego imballaggi non ad uso alimentare	Dichiarazione del fornitore di imballaggi,	Ad ogni fornitura degli imballaggi	Responsabile confezionamento	▪ Specifiche imballi	Sospensione sezionamento presso l'azienda	NO
	Contaminazione microbiologica e fisica	Impiego imballaggi sporchi	Controllo visivo materiale impiegato	Ad ogni confezionamento	Responsabile confezionamento	Verifica ispettiva Analisi microbiologiche ad ogni lotto di macellazione	Sospensione sezionamento presso l'azienda	NO
	Crescita di colonie di patogeni a causa della temperatura non adeguata	Tempi e temperature di congelamento non adeguate	Verifica tempi e temperature secondo caratteristiche tecniche del tunnel di congelamento	Ad ogni congelamento	Responsabile congelamento	Registrazioni temperature e tempi	Sospensione congelamento presso azienda	NO
CONSERVAZIONE CARCASSE TAGLI ANATOMICI CONFEZIONATI	Crescita di colonie di patogeni a causa della temperatura non adeguata	Temperatura sopra il limite	Mantenimento temperatura al di sotto del limite	Controllo continuo e registrazione temperature settimanale	Personale del sezionamento	registrazione temperature	Blocco commercializzazione carcasse	SI
TRASPORTO CARCASSE/TAGLI	Crescita di colonie di patogeni a causa della temperatura non adeguata	Temperatura di conservazione superiore al limite	Trasporto con automezzi refrigerati/coibentati	Ogni trasporto	Trasportatore	Mezzo di trasporto impiegato Registrazione temperatura /tempi di trasporto	Blocco commercializzazione carcasse	SI
CONSERVAZIONE PUNTO VENDITA	Crescita di colonie di patogeni a causa della temperatura non adeguata	Temperatura di conservazione superiore al limite	Mantenimento temperatura al di sotto del limite	Controllo continuo e registrazione temperature settimanale	allevatore	Registrazione temperature	Blocco commercializzazione carcasse	SI

Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI AGNELLO CARSOLINO E CAPRETTO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 05-06-06
		Pagina 21 di 30	

FASE	PERICOLO	CAUSA	AZIONE CONTROLLO	Freq	RESP	evidenze	Intervento correttivo	CCP
	Contaminazione chimico-fisica-microbiologica	Contaminazione ambientale	Applicare un corretto piano di sanificazione e pulizia	Come definito nel piano di Autocontrollo	Allevamento	-	Verificare lo stato del prodotto Effettuare la disinfezione e la pulizia	No

4.1 MONITORAGGIO CCP

Analizzando le singole azioni di controllo utilizzando l'albero delle decisioni proposto da World Health Organisation Division of Food and Nutrition , sono stati individuati i Punti di Controllo Critici (CCP) di seguito elencati con i relativi limiti di monitoraggio.

CCP	VALORE RILEVATO	LIMITE CRITICO	RESPONSA-BILITA'	REGISTRAZIONE e frequenza	INTERVENTO CORRETTIVO
MACELLAZIONE: raffreddamento	Tempi di raffreddamento superiori al limite	Max 8 ore fino a raggiungere 4° C	Personale del macello	Ad ogni macellazione scheda macellazione	Blocco commercializzazione carcasse
MACELLAZIONE: conservazione post macellazione	Temperatura di conservazione superiore al limite	< 4°C	Personale del macello	Registrazione giornaliera finchè sono presenti le carcasse	Blocco commercializzazione carcasse
CONSERVAZIONE CARCASSE TAGLI ANATOMICI SFUSI E CONFEZIONATI	Temperatura di conservazione sopra il limite	T<-18° C nel caso di congelati T<4° C nel caso di refrigerati	Macello	Registrazione settimanale	Blocco commercializzazione carcasse
TRASPORTO CARCASSE/TAGLI	Temperatura e/o tempi di conservazione superiore al limite	Tempi definiti nell'autorizzazione nel caso di trasporto con mezzo coibentato	Trasportatore	Registrazione in ddt dell'ora di partenza e di arrivo	Blocco commercializzazione carcasse
		T< 4° C o T<-18°C nel caso di mezzi refrigerati	Trasportatore	Registrazione in ddt della temperatura di partenza e di arrivo	Blocco commercializzazione carcasse
CONSERVAZIONE PUNTO VENDITA	Temperatura di conservazione superiore al limite	T<-18° C nel caso di congelati T<4° C nel caso di refrigerati	Venditore (allevatore)	Registrazione settimanale. Nel modulo Rilevazione temperature	Blocco commercializzazione carcasse

Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI AGNELLO CARSOLINO E CAPRETTO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02 Del 05-06-06 Pagina 23 di 30

4.2 PIANO DI VERIFICA DELL'EFFICACIA

Requisiti	Frequenza	Tipo di verifica	Responsabilità	Documento
Rintracciabilità	Annuale	Verifica di due lotti per tipologia di prodotto (agnello e capretto) per azienda , comprensivo di bilancio di massa	Ciase	Report rintracciabilità
Requisiti dell'agnello conformi a par 2.3	Annuale	Verifica ispettiva interna	Ciase	Report verifica ispettiva interna
	Annuale	Misura di pH su una carcassa/mezzena	Titolare allevamento	certificato analisi
Requisiti capretto conformi a Par 2.3	Annuale	Verifica ispettiva interna	Ciase	Report verifica ispettiva interna
	Ad ogni lotto di macellazione	Misura di pH su tre capi	Macello	Scheda macellazione
Tutte le fasi di produzione sono condotte nel rispetto dei requisiti igienico sanitari	Annuale	Verifica ispettiva	Ciase	Report verifica ispettiva
Macellazione e sezionamento/confezionamento nel rispetto dei requisiti igienico sanitari	Ad ogni lotto di macellazione	Analisi microbiologica sulle carcasse refrigerate e/o sui tagli anatomici confezionati, prima della consegna	Macello	Certificato analisi

5 GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI E DEI RECLAMI

Il controllo di processo permette di garantire la conformità dei prodotti alle specifiche definite mediante l'identificazione dei punti critici e la loro gestione, attuata secondo il piano dei controlli ad essi correlato.

In ogni caso quando vengono rilevate non conformità, ciascun operatore è tenuto ad identificare i prodotti non conformi e deve avvisare il proprio responsabile che è tenuto a valutare la non conformità e a decidere il trattamento. Nel caso in cui i problemi emersi mettano in dubbio i risultati delle lavorazioni precedentemente eseguite, il responsabile valuta l'influenza della non conformità stessa sui risultati delle lavorazioni a partire dalla data in cui è ragionevole attendersi che la non conformità stessa non esistesse e procede al declassamento del prodotto ottenuto durante la situazione di perdita di controllo del processo.

La gestione della non conformità deve essere registrata nel modulo M02 Registro non conformità e azioni correttive, riportando i seguenti elementi:

- identificazione del prodotto non conforme;
- quantitativo di prodotto interessato;
- descrizione della causa della non conformità;
- trattamento del prodotto non conforme e data di attuazione.

Come per le non conformità interne, anche i reclami (registrati nel modulo M02), ovvero le non conformità relative ai prodotti ed ai servizi offerti evidenziate dai clienti, vengono gestiti secondo la loro gravità, arrivando, se necessario, fino al ritiro del prodotto dal mercato secondo la **procedura di richiamo** che, mediante l'identificazione del lotto e dei destinatari, consente di recuperare la merce presso i luoghi di destino.

6 AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

Dall'analisi delle non conformità e dei reclami, in base alla loro gravità e frequenza, vengono avviate e gestite opportune Azioni Correttive e Preventive, finalizzate al miglioramento continuo, grazie ad attività volte ad eliminare le cause di reali o potenziali Non Conformità.

Le azioni correttive e preventive avviate e gestite ed i risultati ottenuti devono essere registrate nel modulo M02 Registro non conformità azioni correttive e preventive

7 ADDESTRAMENTO

Il personale coinvolto nella gestione della filiera deve avere le competenze necessarie a garantire il rispetto delle specifiche del prodotto definite dal presente disciplinare.

A tale scopo tale personale deve avere l'opportuno addestramento, comprendente:

- **informazione e formazione** volte a fornire al personale conoscenze, competenze ed esperienze necessarie ad eseguire adeguatamente le mansioni di propria competenza;
- **motivazione** volta a far si che il personale sia consapevole dell'importanza e dell'influenza delle proprie mansioni nel contesto della filiera e che quindi possa dare il proprio contributo nel processo continuo di miglioramento.

In particolare le attività di addestramento devono essere garantite quando:

- viene assunto nuovo personale;
- personale già presente viene assegnato a nuovo incarico;
- vengono acquisite nuove tecnologie e/o apparecchiature;
- vengono attivate nuove procedure e/o istruzioni.

L'efficacia dell'addestramento viene misurata dal diretto responsabile e, comunque, in occasione delle verifiche ispettive interne.

Le attività di formazione devono essere registrate nel modulo M03 Formazione personale

8 VERIFICA PERIODICA INTERNA DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

Secondo una pianificazione approvata in sede di Riesame della Direzione, AVPOFVG definisce frequenza e tipologia delle Verifiche Interne, effettuate dai tecnici CIASE opportunamente qualificati ed operanti in conformità alla Norma UNI EN 19011.

L'obiettivo di tali verifiche è stabilire il grado di conformità del proprio sistema di gestione ai requisiti del presente disciplinare e la valutazione dell'efficace e continua attuazione di quanto definito negli obiettivi perseguiti..

La frequenza con cui vengono effettuate tali verifiche è correlata ai seguenti aspetti:

- Risultati delle precedenti verifiche
- Azioni correttive attuate di cui viene verificata l'efficacia
- Modifiche al sistema di gestione
- Reclami

In ogni caso tutte le organizzazioni della filiera devono essere verificate almeno una volta all'anno.

Viene preparata una lista di riscontro personalizzata predisposta a partire dalle indicazioni contenute nelle procedure/istruzioni che l'organizzazione ha adottato per il controllo operativo delle aree da sottoporre a verifica.

In particolare in sede di Verifica ispettiva interna dovrà essere documentata la prova di rintracciabilità e il bilancio di massa nonché la prova di richiamo del prodotto. Il tutto registrato nel modulo M08 Prova di richiamo e bilancio di massa.

L'esito della VII viene registrato nel Rapporto di verifica ispettiva interna che, sulla base di una lista di riscontro stilata in rapporto al presente disciplinare, riporta i requisiti verificati, le evidenze osservate ed il giudizio complessivo in merito al grado di conformità dell'area verificata. I responsabili dell'area verificata, ai quali viene lasciata copia del rapporto, hanno la responsabilità di proporre adeguate azioni correttive, che verranno valutate nell'ambito delle successive verifiche.

9 RIESAME DELLA DIREZIONE

Il riesame del sistema di rintracciabilità viene effettuato, al completamento delle verifiche ispettive, almeno una volta all'anno comprendendo:

- Valutazione dei risultati delle verifiche ispettive interne
- Esame non conformità riscontrate
- Esame rapporti azioni correttive e preventive proposte///Effettuate
- Reclami clienti
- Verifica rintracciabilità e prova di reclamo
- Opportunità di apportare modifiche a procedure e di avviare azioni di miglioramento.

Tali riesami vengono documentati sotto forma di Rapporto di riesame nel quale vengono evidenziati:

- la data di effettuazione del riesame

- i documenti esaminati
- gli interventi correttivi necessari al funzionamento della filiera, le risorse necessarie, i tempi di realizzazione ed eventualmente la persona incaricata

10 SISTEMA DOCUMENTALE

10.1 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE

I singoli caseifici gestiscono la documentazione necessaria secondo le proprie procedure interne.

I documenti che devono essere gestiti sono almeno i seguenti:

<u>Documenti interni</u>

- Documenti prescrittivi o di riferimento
  - Disciplinare Tecnico di riferimento (DT): documento base usato dall'Azienda per descrivere i criteri e le responsabilità con cui tutte le attività comprese nel campo di applicazione vengono gestite allo scopo di raggiungere gli obiettivi specificati. Esso esprime anche esplicitamente la volontà e le motivazioni per cui l'azienda intende perseguire gli obiettivi definiti nel DT .
  - Schede di tecnica di prodotto
  - Manuale di Autocontrollo conforme alla Norma UNI 10854 e relative eventuali Istruzioni derivate
  - Procedure ed istruzioni
- Documenti di registrazione (Moduli): documenti utilizzati per la registrazione dei dati aventi lo scopo di dimostrare oggettivamente il rispetto delle specifiche definite e costituire la base per l'elaborazione ed analisi dei dati utili al processo di miglioramento continuo

<u>Documenti originati esternamente applicabili al sistema</u>

Sono documenti che per i loro contenuti devono essere presi a riferimento dall'organizzazione essendo una loro non completa soddisfazione causa di perdita di prerequisiti (aspetti cogenti) sottintesi e attesi dal cliente o di assenza di requisiti specifici definiti contrattualmente.

- Leggi

- Normative
- Contratti con fornitori e/o clienti
- Schede tecniche di acquisto

La gestione del Disciplinare e dei documenti esplicitamente richiamati in esso è di responsabilità di AVPOFVG, tutti gli altri documenti interni (incluso il Manuale di autocontrollo igienico-sanitario) devono essere gestiti dalle singole aziende, in conformità con i seguenti criteri di base.

10.2 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE INTERNA

Disciplinare tecnico

Il DT è un documento unico suddiviso in capitoli e in esso sono riportati:

- l'oggetto di certificazione e il campo di applicazione;
- la descrizione e l'analisi del processo di produzione e i richiami ai documenti di dettaglio

Documenti di registrazione

Quando possibile riportano l'intestazione in ogni pagina indicante il nome dell'azienda, il titolo del documento, codifica e revisione. Se al documento non fosse possibile collegare un codice, esso verrà identificato comunque dal titolo.

Procedure operative/Istruzioni

Scopo: descrive in modo sintetico lo scopo per cui il documento è stato emesso ; **Campo di applicazione:** descrive in modo sintetico quali sono le attività, i documenti, le fasi per le quali il documento è stato emesso e che devono essere eseguite secondo le modalità in esso descritte;

Definizioni (se necessarie): riporta la spiegazione di terminologie complesse, specialistiche o di acronimi,

Modalità operative: descrive in modo dettagliato come le attività definite nel campo di applicazione devono essere eseguite per raggiungere lo scopo definito. Questa parte

può essere descritta da un testo supportato da diagrammi di flusso o semplicemente da diagrammi di flusso;

Responsabilità: definisce le responsabilità dell'esecuzione di quanto descritto nelle modalità operative;

Schede tecniche

Le Schede tecniche di prodotto devono contenere i seguenti elementi:

1) Caratteristiche descrittive e merceologiche
5) Confezionamento e imballo
6) Modalità di conservazione

10.3 IDENTIFICAZIONE DEI DOCUMENTI INTERNI

I documenti devono essere identificati (mediante un codice e/o un nome univoco) e gestiti in forma controllata (intestazione con numerazione pagine, stato di revisione e/o data ed indicazione sulle responsabilità di redazione-verifica ed approvazione, nonché annotazione in merito alle copie distribuite e relativi destinatari, ad esempio con liste di distribuzione).

10.4 IDENTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DOCUMENTI DI ORIGINE ESTERNA

Essi mantengono il titolo, la data di edizione (leggi e norme), il cliente e la data (specifiche contrattuali) propri o altro elemento identificativo individuato dal responsabile aziendale al momento della loro acquisizione. In particolare i documenti richiamati nel presente disciplinare sono così codificati:

Documento	**Codifica**	**Spiegazione**
Moduli	M XX	M= Modulo XX= numero progressivo
Istruzioni	IO XX	IO=Istruzione XX= numero progressivo

10.5 MODIFICA AI DOCUMENTI DI ORIGINE INTERNA

Tutte le volte che si effettua una qualsiasi modifica a un documento prescrittivo, esso viene sottoposto a verifica e approvazione da parte delle stesse funzioni che avevano verificato e approvato la versione precedente.

Ogni aggiornamento di un documento (Disciplinare compreso) comporta l'innalzamento del suo stato di revisione.

La distribuzione delle copie aggiornate alle funzioni destinatarie comporta la sostituzione integrale del vecchio documento .

10.6 CONSERVAZIONE ED ARCHIVIO DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

Tutti i Documenti richiamati nel presente disciplinare sono riassunti nel modulo M04: la loro conservazione viene fatta presso gli uffici aziendali in condizioni di protezione da inondazioni e incendi per almeno 5 anni.

Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale

E R S A

DIREZIONE

DECRETO N. 9/ DIR/GBP/gbp

OGGETTO: Legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. “Disciplinare tecnico per la produzione di agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia”, revisione 02, presentato dalla Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine. Conformità ai requisiti previsti dalla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. Approvazione del disciplinare.

L'anno 2007, il giorno diciotto del mese di gennaio, presso la sede dell'Ente in Gorizia, Via Montesanto 15/6,

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA **-** la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 concernente la trasformazione dell’Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA, istituita con legge regionale 1 ottobre 2002, n. 24;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1765 del 02.07.2004 di riparto delle competenze in materia di agricoltura, fra l’Amministrazione regionale e l’Agenzia, in applicazione della citata L.r. 8/2004;

VISTO il D.P.Reg.. 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. recante “Regolamento di organizzazione dell’Amministrazione regionale e degli enti regionali” e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1348 del 15.06.2006 recante ”Art. 7, comma 7, del Regolamento di organizzazione regionale e degli enti regionali Articolazione e declaratoria delle funzioni delle strutture organizzative direzionali della Presidenza della regione, delle Direzioni centrali e degli Enti regionali”;

VISTI i propri decreti:

- n. 223 dd. 28.12.2006 avente per oggetto l’approvazione del bilancio di previsione per l’esercizio finanziario 2007 e bilancio pluriennale 2007-2009 e il relativo documento tecnico di accompagnamento e specificazione, in corso di approvazione;
- n. 224 dd. 28.12.2006 avente per oggetto l’adozione del Piano operativo 2007, in corso di approvazione;
- n. 225 dd. 28.12.2006 avente per oggetto l’autorizzazione alla gestione provvisoria per l’anno 2007, in corso di approvazione;

VISTA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 art. 1, comma secondo ed art. 2, comma secondo, che affida all'ERSA tra l'altro il compito di:
- promozione ed organizzazione delle attività necessarie per ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità a carattere collettivo dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo pastorali, sia freschi che trasformati;
- individuazione dei prodotti da ammettere al marchio Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA);
- predisposizione dei disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto fresco o trasformato;

VISTO in particolare, che la LR 21/2002 prevede all'art. 3, comma 1 che i disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto, fresco o trasformato, ai fini dell'ammissibilità all'uso del marchio "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono comprendere almeno i seguenti elementi:

a) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;
b) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;
c) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale;

VISTO il "Disciplinare tecnico per la produzione di agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia", revisione 02 del 05.06.2006, della Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante e le "Schede tecniche di prodotto agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia", revisione 01 del 24.04.2006, allegate "sub B" al presente decreto del quale fanno parte integrante, presentati in data 15.01.2007;

CONSIDERATO che detto disciplinare, nei suoi contenuti, comprende gli elementi previsti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RISCONTRATA la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia", revisione 02, della Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine, e delle "Schede tecniche di prodotto agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia", revisione 01, presentati dalla Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RITENUTO di approvare il "Disciplinare tecnico per la produzione di agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia", revisione 02, e delle "Schede tecniche di prodotto agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia", revisione 01, presentati dalla Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine;

CONSIDERATO che, giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria;

d e c r e t a

per le causali di cui in premessa:

- la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia", revisione 02 del 05.06.2006, e delle "Schede tecniche di prodotto

agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia", revisione 01 del 24.04.2006, presentati, in data 15.01.2007, dalla Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

- di approvare il "Disciplinare tecnico per la produzione di agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia", revisione 02 del 05.06.2006, della Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante e le "Schede tecniche di prodotto agnello carsolino e capretto del Friuli Venezia Giulia", revisione 01 del 24.04.2006, allegate "sub B" al presente decreto del quale fanno parte integrante;

- che giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Josef Parente

VISTO: IL PRESIDENTE: ILLY
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: ZOLLIA

07_SO8_1_DGR_301_ALL11

ALLEGATO ALLA DELIBERA N. 301 DEL 16 FEBBRAIO 2007

DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI CAPRINI IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002

copia controllata n° _____

copia non controllata

REVISIONE	DATA	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE	APPROVAZIONE
01	24-04-06	Modifica paragrafo: 1.3, 2.3-2.4-3.2-3.3-5	
02	05-06.06	Modifica paragrafi: 1.3 con aggiunta nuovi riferimenti legislativi ed eliminazione di quelli abrogati, 2.4 con eliminazione dicitura Filiera certificata e specificato meglio identificazione prodotto non di filiera, 3.3 con introduzione serbatoio stoccaggio e identificazione prodotto durante maturazione, e scheda razione e ddt di trasporto, par 2.3 e 3.2 specificando mangime prodotto con esclusione di materie prime di origine animale	

Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI CAPRINI IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 05-06-06
		Pagina 2 di 23	

INDICE

1 GENERALITA'

1.1 MOTIVAZIONE ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

L'associazione ha adottato un Disciplinare tecnico per la produzione e la rintracciabilità di formaggi caprini prodotta dagli associati, al fine di rispettare i criteri definiti nella Legge regionale Friuli Venezia Giulia n° 21 del 13.08.2002 per l'ottenimento del marchio A.QU.A. e la conformità delle proprie produzioni alla Norma UNI 10939.

1.1 OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il prodotto oggetto di certificazione è costituito da

FORMAGGI CAPRINI FRESCHI E STAGIONATI

Il presente Disciplinare tecnico copre le fasi di:

1 Allevamento
2 Raccolta e Ricevimento latte
3 Produzione formaggi
4 Confezionamento e conservazione
5 Commercializzazione.

La produzione ottenuta nel rispetto del presente disciplinare coinvolge quindi:

1 Il produttore di latte,
2 I trasportatori che portano il latte crudo dalle stalle ai caseifici
3 I caseifici che trasformano il latte caprino ed ottengono formaggi.

1.2 DESCRIZIONE DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE

L' Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli –Venezia, senza finalità speculative, si prefigge la progettazione, il coordinamento, la gestione e la realizzazione di iniziative e programmi volti alla valorizzazione delle produzioni agricole definite "di qualità", ossia di cui sia dimostrata e certificata la conformità a criteri stabiliti dai soci e rispondenti a quanto stabilito dalla legge Regionale Friuli Venezia Giulia N° 21 del 13/08/2002 (marchio AQUA).

In particolare l'Associazione ha il compito di valutare i requisiti delle aziende i cui titolare richiedano di aderire al Disciplinare Tecnico.

Le aziende i cui titolari sono soci dell'Associazione sono dislocate su tutto il territorio regionale. Si tratta di aziende zootecniche, a conduzione diretta, volte all'allevamento di pecore di razza Carsolina , o di capre, prevalentemente di razza Camosciata e Saanen.

1.3 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

1.3.1 RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

- 283 del 27/04/1962: "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari";
- n. 327 del 26/03/1980: "Regolamento di esecuzione della L. 283/62 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- L. 142 del 19 febbraio 1992: "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee" *(formaggi magri, alleggeriti e grassi);*
- D.L. n. 109 del 27/01/92: "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari";
- D.M. n.209 del 27/02/1996: "Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari permessi nella preparazione per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n.94/34/CE, n.94/35/CE, n. 94/36/CE, n.95/2/CE e n.95/31/CE";
- DPR 54/97 "Regolamento recante l'attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte";
- DL 155 del 26/05/97 "Attuazione della Direttiva 93/43/CEE e 96/3/CEE concernente l'igiene dei prodotti alimentari"
- Circolari del Ministero della Sanità 28 luglio 1995 n.21 e 26 gennaio 1998 n.1 "Linee guida per l'elaborazione dei manuali di corretta prassi igienica".
- DL 181 del 23/06/03 "Attuazione della Direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità".
- Legge Regionale Friuli Venezia Giulia n° 21 del 13.08.2002.

- Reg 178 /2002/CE che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Reg. 852/2004 /CE sull'igiene dei prodotti alimentari
- Rep. 2470 del 9/02/06 –Conferenza permanente per i rapporti con tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano – "Linee guida applicative del Reg. 852/04/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. 853/2004/CE che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Rep. 2477 del 9/02/06 –Conferenza permanente per i rapporti con tra lo Stato, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano – "Linee guida applicative del Reg. 853/04/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale"
- Reg. 2073/2005/CE sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Reg. 183/2005/CE che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi

1.3.2 *RIFERIMENTI NORMATIVI*

- NORMA UNI 10939/2001: Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: principi generali per la progettazione e l'attuazione
- NORMA UNI 11020/2002: Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: principi e requisiti per l'attuazione
- NORMA UNI 10854/2000: linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP

1.3.3 *ALTRI DOCUMENTI DI RIFERIMENTO*

- Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission. CODEX ALIMENTARIUS, Food and Agriculture Organization of the United Nations World Healdth Organization, 1997

2 CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO SUL MERCATO

2.1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto del presente disciplinare è rappresentato da: formaggi (stagionati e freschi) derivati dal latte caprino prodotto da allevamenti caprini ubicati nel territorio del Friuli Venezia Giulia secondo le regole del presente disciplinare tecnico.

I prodotti oggetto di certificazione sono descritti nelle schede tecniche di prodotto predisposte per ogni tipologia di formaggio.

2.2 CARATTERISTICHE REGOLAMENTARI E NORMATIVE (implicite)

Tutto il processo produttivo, dall'ottenimento delle materie prime e fino alla consegna del prodotto finito sul punto vendita, è sottoposto ad attività di "controllo di processo" finalizzato alla garanzia del rispetto delle specifiche organolettiche, chimico-fisiche ed igienico-sanitarie previste sia dalla normativa cogente sia dagli standard aziendali.

L'attività di attuazione, controllo e sorveglianza è codificata ed attuata mediante una serie di attività e verifiche documentate, rappresentata da:

- Specifiche di prodotto
- descrizione fasi di lavorazione, con relative risorse (impianti, attrezzature e personale) e modalità di gestione della identificazione e tracciabilità.
- analisi dei pericoli e misure preventive
- individuazione dei punti di controllo critici e relativo controllo
- piano di monitoraggio e prove, controlli e collaudi

Le specifiche non certificabili (IMPLICITE) rispondono a quanto previsto dalla normativa vigente.

L'attuazione delle attività descritte e l'ottenimento dei risultati previsti vengono registrati in documenti codificati, che permettono di dare evidenza della garanzia richiesta.

Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI CAPRINI IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 05-06-06
		Pagina 7 di 23	

2.3 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CERTIFICABILI (esplicite)

Le caratteristiche dei prodotti per cui si richiede la certificazione , in conformità alla Legge regionale FVG N° 21 del 13/08/2002 sono :

- **Impiego di solo latte caprino**.
- **Formaggi con valori di tenore in sostanza secca (SS) o Tenore in acqua definiti nelle schede tecniche di ciascun formaggio.**
- **Origine delle materie prime** caratterizzanti (latte). Gli allevamenti di produzione fornitrici sono infatti necessariamente collocati entro il confine geografico della Regione Friuli Venezia Giulia.
- **Prodotti completamente** in caseifici collocati nel **territorio della Regione Friuli Venezia Giulia,**
- **Provenienti da filiera controllata** per i requisiti di tracciabilità e di igienicità, dalla stalla alla commercializzazione;
- **La coltivazione delle foraggiere aziendali** è realizzata impiegando concimi organici (liquame e letame) di produzione aziendale e ,per le concimazioni con prodotti acquistati, adottando i massimali di concimazioni previsti dalla Usuale Buona Pratica Agricola descritte nel PSR regionale e in particolare:

Coltura	**Unità N/ha**	**Unità P/ha**	**Unità K/ha**
Prato Stabile	90	50	80
Medica e altre leguminose da sfalcio (Anno impianto)	50	180	210
Medica e altre leguminose da sfalcio (Anni intermedi)	0	100	100
Medica e altre leguminose da sfalcio (Ultimo anno)	100	0	0

- **Alimentazione dei capi derivante da**
  - **Foraggio** nelle seguenti proporzioni: almeno **l'80%** è prodotto in azienda o da aziende appartenenti all'associazione o ubicate nello stesso comune in cui è situato l'allevamento, o nei comuni

con esso confinanti. La percentuale restante è di derivazione regionale

- **mangime**: prodotto con esclusione di materie prime di origine animale

2.4 CARATTERISTICHE COMMERCIALI

- ***FORMATO***: secondo le specifiche tecniche;
- ***ETICHETTATURE:*** secondo normative vigenti; Inoltre i formaggi oggetto di certificazione e conforme al disciplinare sono identificabili dalla dicitura:
  - Logo dell'ente di certificazione del sistema di rintracciabilità
  - il marchio dell'Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia
  - Marchio AQUA (quando disponibile)
  - allevamento di produzione del latte caprino;
  - Lotto;
  - Caseificio di produzione
- ***REQUISITI DI IMMISSIONE SUL MERCATO***: secondo le specifiche tecniche.

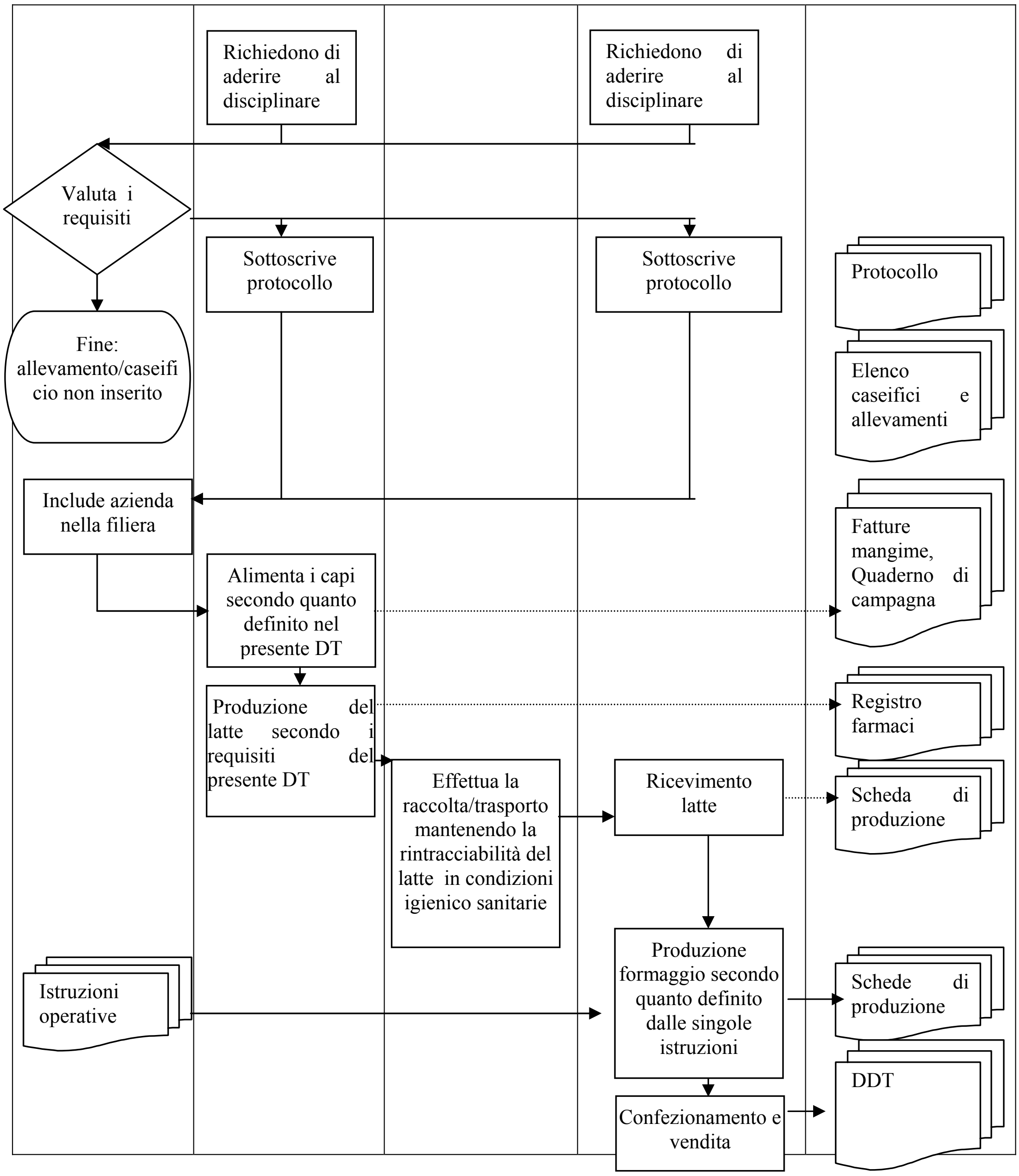
Nel caso di prodotto non conforme al presente disciplinare, questo verrà venduto senza il marchio dell'ente di certificazione, senza il marchio dell'Associazione e senza il marchio AQUA. In particolare tale prodotto verrà chiaramente identificato in modo tale da non confonderlo con il prodotto conforme mediante apposizione di una X nel cartellino identificativo nelle fasi di maturazione, stagionatura e di stoccaggio allo spaccio. Tale X verrà timbrata assieme alla data di produzione.

3 DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA'

3.1 DESCRIZIONE DEL PROCESSO

ASSOCIAZIONE	ALLEVAMENTI	TRASPORTATORI	CASEIFICI	DOCUMENTI

Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI CAPRINI IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 05-06-06
		Pagina 10 di 23	



3.2 ORGANIZZAZIONI, RESPONSABILITA' E FLUSSI MATERIALI COINVOLTI

La filiera comprende la seguenti fase con le relative responsabilità:

SOGGETTO	RESPONSABILITA'	FLUSSI MATERIALI COINVOLTI

CIASE	▪ Coordina la fase applicativa ▪ Attività di sorveglianza successiva mediante verifiche ispettive interne	
ASSOCIAZIONE	▪ Abilita gli allevamenti e i caseifici della filiera localizzati nell'area geografica definita dal disciplinare	Elenco allevamenti caseifici
ALLEVATORI/PRODUTTORI DI LATTE	▪ Alimentano i capi rispettando le seguenti indicazioni: - Foraggio: almeno 80% di produzione propria o da aziende appartenenti all'associazione o ubicate nello stesso comune in cui è situato l'allevamento, o nei comuni con esso confinanti. La restante percentuale è di derivazione regionale. - La coltivazione delle foraggiere aziendali è realizzata impiegando concimi organici di produzione aziendale e ,per le concimazioni con prodotti acquistati, adottando i massimali di concimazioni previsti dalla Usuale Buona Pratica Agricola descritte nel PSR regionale. - Mangime: prodotto con esclusione di materie prime di origine animale . ▪ Produzione latte nel rispetto dei requisiti del disciplinare per quanto riguarda: o applicazione tracciabilità • Registrare i farmaci impiegati • Mantenere la rintracciabilità degli alimenti somministrati • Sottoscrivono il presente disciplinare	▪ Latte ▪ Mangimi ▪ Foraggio
TRASPORTATORI	▪ Raccolgono, esclusivamente dall'area definita dal disciplinare,trasportano e consegnano il latte ai caseifici ▪ Raccolta nel rispetto dei requisiti di o tracciabilità previsti dal disciplinare o sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪ Sottoscrivono il presente disciplinare	▪ Latte
CASEIFICI	▪ Effettuano operazioni di caseificazione, nel rispetto requisiti di o Impiegando solo latte di capra o Seguendo le istruzioni operative di produzione o Nel rispetto dei requisiti ▪ di tracciabilità previsti dal disciplinare ▪ sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪ delle specifiche tecniche di Prodotto ▪ Confezionano e/o incartano il prodotto: o Identificando univocamente il prodotto finito mediante indicazione lotto o Nel rispetto requisiti sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪ Vendita del prodotto: o Mantenendone l'identificazione o nel rispetto requisiti sicurezza ed igiene previsti dal Disciplinare ▪ Sottoscrivono e applicano il presente disciplinare	▪ Latte ▪ Materiale ausiliario e altri ingredienti ▪ Formaggi

3.3 MODALITA' DI IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA' DEL PRODOTTO NELLE E TRA LE ORGANIZZAZIONI COINVOLTE

I criteri di identificazione consentono la ricostruzione documentale delle quantità e l'identificazione dei lotti utilizzati nella preparazione di ciascun lotto di prodotto posto in commercio.

Il lotto di prodotto commercializzato è identificato dalla **data di produzione** impressa su ciascuna forma.

In particolare quando il prodotto viene commercializzato è identificabile dalla seguente dicitura riportata negli imballi.

Allevamento di produzione del latte, Caseificio, tipo di prodotto e data di produzione.

Le informazioni riportate nel lotto del prodotto commercializzato rendono rintracciabili:

1 L'alimentazione degli animali
2 I trattamenti subiti dagli animali (registro farmaci)
3 I trasportatori
4 la data di produzione e i parametri di processo
5 ingredienti utilizzati ovvero i lotti e fornitori/origine
6 la tipologia di detergenti impiegati

Infatti durante la fase di allevamento vengono registrati:

1 I farmaci impiegati
2 Gli alimenti acquistati
3 Gli alimenti prodotti dall'azienda (foraggi, concentrati; quaderno di campagna)

Al conferimento del latte vengono registrati:

1. Quantità raccolta
2. La provenienza
3. Il trasportatore*
4. la cisterna/serbatoio di stoccaggio (nel caso siano presenti più cisterne/serbatoi)

* Il ddt dovrà riportare la quantità di latte e l'allevamento di provenienza e chi effettua il trasporto.

Durante la produzione vengono registrati:

1. Il latte impiegato e la quantità
2. Altri ingredienti e coadiuvanti impiegati (lotto fornitore e quantità)
3. la quantità di prodotto ottenuta.

Durante la maturazione e la stagionatura l'identificazione avviene per lotto e più precisamente mediante apposizione di cartellino riportante la data di produzione e la tipologia di prodotto. Dovrà essere assicurata la separazione dei lotti con le seguente modalità:

- Destinando un ripiano per singolo lotto (data di produzione e tipologia) e ponendo un cartellino su ogni ripiano
- Ove non fosse possibile quanto sopra (es per necessità di più lotti su un unico ripiano) lasciando spazio tra forme di diverso lotto e ponendo un cartellino all'inizio del lotto e alla fine.

Tale identificazione rimarrà anche a timbratura della data di produzione avvenuta.

Durante la fase di pre-confezionamento (confezionamento prima della vendita), se esistente, vengono registrati per ogni lotto di produzione:

1 la data di confezionamento
2 materiale di incarto

Per ogni vendita vengono registrati nel ddt di trasporto.

1 Il cliente (ad eccezione degli spacci)
2 La data di vendita
3 La quantità e il lotto di formaggio

Nel caso di vendita allo spaccio viene riportato nella scheda lavorazione la data di inizio vendita.

Associazione per la Valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia	DISCIPLINARE TECNICO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI CAPRINI IN CONFORMITÀ ALLA LEGGE REGIONALE N° 21 FRIULI VENEZIA GIULIA DEL 13.08.2002	Rev 02	Del 05-06-06
		Pagina 14 di 23	

In modo schematico si riassume, per ciascun elemento di rintracciabilità citato :

- il responsabile della registrazione;
- il supporto (modulo) su cui viene riportata la registrazione.

Soggetto di filiera	Informazioni	Tipologia documento
ASSOCIAZIONE	Abilita i soggetti produttori della filiera localizzati nell'area geografica definita dal disciplinare	Elenco aziende Protocollo d'intesa
Allevatori	Concimazioni	Quaderno di campagna
	Quantità e origine alimenti (Mangimi-foraggi)	Fatture acquisto (indicazione in fattura della data di inizio impiego) Quaderno di campagna M12 Composizione razione gregge (nel caso nell'allevamento ci siano specie animali diverse, tale razione dovrà essere revisionata solamente a cambio razione)
	Quantità e origine farmaci	Registro farmaci, ricetta veterinaria
Trasportatori	controllo origine e quantità latte raccolto	Scheda di produzione
Caseifici	Quantità e origine ingredienti (latte ed altri prodotti) utilizzati ovvero fornitori e lotti	Schede di produzione
	Data confezionamento e lotto	Registro preincarto
	Materiale di incarto e/o confezionamento	Fatture di acquisto e schede tecniche di prodotto
	Detergenti impiegati	Fatture di acquisto e schede tecniche di prodotto
	Parametri processo	Scheda di produzione
	Utilizzo incarto/confezione che identifichi chiaramente il tipo di prodotto, etichetta esposta nello spaccio con n° lotto	-
	Correlazione lotti prodotti finiti, data e cliente	DDT trasporto, Scheda di produzione

4 PREVENZIONE E CONTROLLO DEI REQUISITI IGIENICO SANITARI: individuazione dei pericoli e delle fasi critiche di controllo

Nelle Linea Guida, presenti per ciascun formaggio, si riporta l'analisi dei pericoli, con le informazioni relative ai CCP legati agli aspetti di Sicurezza Igienico-Sanitaria. in coerenza del quale devono essere definiti i Piani HACCP dei caseifici.

Ogni parte interessata è responsabile dell'applicazione delle procedure di propria competenza, l'***ASSOCIAZIONE*** tramite la collaborazione dei tecnici CIASE, è responsabile della verifica della corrispondenza ai requisiti specificati dei propri fornitori, della verifica della coerenza delle registrazioni, dell'archiviazione dei dati registrati.

5 PIANO DI VERIFICA DELL'EFFICACIA

Requisito	Modalità verifica	Responsabile	Frequenza	Registrazione
Impiego di solo latte di capra	Verifica ispettiva interna	CIASE	1 volte/anno	Rapporti di verifica
Parametri di prodotto (tenore in sostanza secca o tenore in acqua) riportati nelle schede tecniche	Analisi	Singolo Caseificio	1 volta/anno	Certificato
Collocazione allevamenti/caseifici nel territorio della Regione Friuli Venezia Giulia	Verifica ispettiva interna	CIASE	1 Volta/anno	Rapporti di verifica
Rispetto requisiti igienico sanitari	Verifica ispettiva interna	CIASE	1 Volta/anno	Rapporti di verifica
	Analisi latte destinato a formaggio	Singolo caseificio	2 Volte/mese	Certificato analisi
	Analisi formaggio (microbiologica)	Singolo caseificio	2 volte/anno	Certificato analisi
Impiego di concimi organici di derivazione aziendale e adottando i massimali di concimazioni previsti dalla Usuale Buona Pratica Agricola descritte nel PSR regionale	Verifica ispettiva interna	CIASE	1 Volta/anno	Rapporti di verifica
Rispetto condizioni di alimentazioni capi come da paragrafo 2.3	Verifica ispettiva interna	CIASE	1 Volta/anno	Rapporti di verifica
Mantenimento della rintracciabilità	Prove di rintracciabilità su un lotto per ogni prodotto	CIASE	2 volte/anno	Rapporti di rintracciabilità

6 GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI E DEI RECLAMI

Il controllo di processo permette di garantire la conformità dei prodotti alle specifiche definite mediante l'identificazione dei punti critici e la loro gestione, attuata secondo il piano dei controlli ad essi correlato.

In ogni caso quando vengono rilevate non conformità, ciascun operatore è tenuto ad identificare i prodotti non conformi e deve avvisare il proprio responsabile che è tenuto a valutare la non conformità e a decidere il trattamento. Nel caso in cui i problemi emersi mettano in dubbio i risultati delle lavorazioni precedentemente eseguite, il responsabile valuta l'influenza della non conformità stessa sui risultati delle lavorazioni a partire dalla data in cui è ragionevole attendersi che la non conformità stessa non esistesse e procede al declassamento del prodotto ottenuto durante la situazione di perdita di controllo del processo.

La gestione della non conformità deve essere registrata nel modulo M02 Registro non conformità e azioni correttive , riportando i seguenti elementi:

- identificazione del prodotto non conforme;
- quantitativo di prodotto interessato;
- descrizione della causa della non conformità;
- trattamento del prodotto non conforme e data di attuazione.

Come per le non conformità interne, anche i reclami (registrati nel modulo M02), ovvero le non conformità relative ai prodotti ed ai servizi offerti evidenziate dai clienti, vengono gestiti secondo la loro gravità, arrivando, se necessario, fino al ritiro del prodotto dal mercato secondo la **procedura di richiamo** che, mediante l'identificazione del lotto e dei destinatari, consente di recuperare la merce presso i luoghi di destino.

7 AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

Dall'analisi delle non conformità e dei reclami, in base alla loro gravità e frequenza, vengono avviate e gestite opportune Azioni Correttive e Preventive, finalizzate al miglioramento continuo, grazie ad attività volte ad eliminare le cause di reali o potenziali Non Conformità.

Le azioni correttive e preventive avviate e gestite ed i risultati ottenuti devono essere registrate nel modulo M02 Registro non conformità azioni correttive e preventive

8 ADDESTRAMENTO

Il personale coinvolto nella gestione della filiera deve avere le competenze necessarie a garantire il rispetto delle specifiche del prodotto definite dal presente disciplinare.

A tale scopo tale personale deve avere l'opportuno addestramento, comprendente:

- **informazione e formazione** volte a fornire al personale conoscenze, competenze ed esperienze necessarie ad eseguire adeguatamente le mansioni di propria competenza;
- **motivazione** volta a far si che il personale sia consapevole dell'importanza e dell'influenza delle proprie mansioni nel contesto della filiera e che quindi possa dare il proprio contributo nel processo continuo di miglioramento.

In particolare le attività di addestramento devono essere garantite quando:

- viene assunto nuovo personale;
- personale già presente viene assegnato a nuovo incarico;
- vengono acquisite nuove tecnologie e/o apparecchiature;
- vengono attivate nuove procedure e/o istruzioni.

L'efficacia dell'addestramento viene misurata dal diretto responsabile e, comunque, in occasione delle verifiche ispettive interne.

Le attività di formazione devono essere registrate nel modulo M03 Formazione personale

9 VERIFICA PERIODICA INTERNA DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

Secondo una pianificazione approvata in sede di Riesame della Direzione, AVPOFVG definisce frequenza e tipologia delle Verifiche Interne, effettuate dai tecnici CIASE opportunamente qualificati ed operanti in conformità alla Norma UNI EN 19011.

L'obiettivo di tali verifiche è stabilire il grado di conformità del proprio sistema di gestione ai requisiti del presente disciplinare e la valutazione dell'efficace e continua attuazione di quanto definito negli obiettivi perseguiti..

La frequenza con cui vengono effettuate tali verifiche è correlata ai seguenti aspetti:

- Risultati delle precedenti verifiche
- Azioni correttive attuate di cui viene verificata l'efficacia
- Modifiche al sistema di gestione
- Reclami

In ogni caso tutte le organizzazioni della filiera devono essere verificate almeno una volta all'anno.

Viene preparata una lista di riscontro personalizzata predisposta a partire dalle indicazioni contenute nelle procedure/istruzioni che l'organizzazione ha adottato per il controllo operativo delle aree da sottoporre a verifica.

In particolare in sede di Verifica ispettiva interna dovrà essere documentata la prova di rintracciabilità e il bilancio di massa nonché la prova di richiamo del prodotto. Il tutto registrato nel modulo M08 Prova di richiamo e bilancio di massa.

L'esito della VII viene registrato nel Rapporto di verifica ispettiva interna che, sulla base di una lista di riscontro stilata in rapporto al presente disciplinare, riporta i requisiti verificati, le evidenze osservate ed il giudizio complessivo in merito al grado di conformità dell'area verificata. I responsabili dell'area verificata, ai quali viene lasciata copia del rapporto, hanno la responsabilità di proporre adeguate azioni correttive, che verranno valutate nell'ambito delle successive verifiche.

10 RIESAME DELLA DIREZIONE

Il riesame del sistema di rintracciabilità viene effettuato, al completamento delle verifiche ispettive, almeno una volta all'anno comprendendo:

- Valutazione dei risultati delle verifiche ispettive interne
- Esame non conformità riscontrate
- Esame rapporti azioni correttive e preventive proposte///Effettuate
- Reclami clienti
- Verifica rintracciabilità e prova di reclamo
- Opportunità di apportare modifiche a procedure e di avviare azioni di miglioramento.

Tali riesami vengono documentati sotto forma di Rapporto di riesame nel quale vengono evidenziati:

- la data di effettuazione del riesame
- i documenti esaminati
- gli interventi correttivi necessari al funzionamento della filiera, le risorse necessarie, i tempi di realizzazione ed eventualmente la persona incaricata

11 SISTEMA DOCUMENTALE

11.1 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE

I singoli caseifici gestiscono la documentazione necessaria secondo le proprie procedure interne.

I documenti che devono essere gestiti sono almeno i seguenti:

Documenti interni

- Documenti prescrittivi o di riferimento
  - Disciplinare Tecnico di riferimento (DT): documento base usato dall'Azienda per descrivere i criteri e le responsabilità con cui tutte le attività comprese nel campo di applicazione vengono gestite allo scopo di raggiungere gli obiettivi specificati. Esso esprime anche esplicitamente la volontà e le motivazioni per cui l'azienda intende perseguire gli obiettivi definiti nel DT .
  - Schede di prodotto finito
  - Manuale di Autocontrollo conforme alla Norma UNI 10854 e relative eventuali Istruzioni derivate
  - Procedure ed istruzioni
- Documenti di registrazione (Moduli): documenti utilizzati per la registrazione dei dati aventi lo scopo di dimostrare oggettivamente il rispetto delle specifiche definite e costituire la base per l'elaborazione ed analisi dei dati utili al processo di miglioramento continuo

Documenti originati esternamente applicabili al sistema

Sono documenti che per i loro contenuti devono essere presi a riferimento dall'organizzazione essendo una loro non completa soddisfazione causa di perdita di

prerequisiti (aspetti cogenti) sottintesi e attesi dal cliente o di assenza di requisiti specifici definiti contrattualmente.

- Leggi
- Normative
- Contratti con fornitori e/o clienti
- Schede tecniche di acquisto

la gestione del Disciplinare e dei documenti esplicitamente richiamati in esso è di responsabilità di AVPOFVG, tutti gli altri documenti interni (incluso il Manuale di autocontrollo igienico-sanitario) devono essere gestiti dalle singole aziende, in conformità con i seguenti criteri di base.

11.2 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE INTERNA

Disciplinare tecnico

Il DT è un documento unico suddiviso in capitoli e in esso sono riportati:

- l'oggetto di certificazione e il campo di applicazione;
- la descrizione e l'analisi del processo di produzione e i richiami ai documenti di dettaglio

Documenti di registrazione

Quando possibile riportano l'intestazione in ogni pagina indicante il nome dell'azienda, il titolo del documento, codifica e revisione. Se al documento non fosse possibile collegare un codice, esso verrà identificato comunque dal titolo.

Procedure operative/Istruzioni

Scopo: descrive in modo sintetico lo scopo per cui il documento è stato emesso ; **Campo di applicazione:** descrive in modo sintetico quali sono le attività, i documenti, le fasi per le quali il documento è stato emesso e che devono essere eseguite secondo le modalità in esso descritte;

Definizioni (se necessarie): riporta la spiegazione di terminologie complesse, specialistiche o di acronimi,

Modalità operative: descrive in modo dettagliato come le attività definite nel campo di applicazione devono essere eseguite per raggiungere lo scopo definito. Questa parte può essere descritta da un testo supportato da diagrammi di flusso o semplicemente da diagrammi di flusso;

Responsabilità: definisce le responsabilità dell'esecuzione di quanto descritto nelle modalità operative;

Schede tecniche

Le Schede tecniche di prodotto devono contenere i seguenti elementi:

- Caratteristiche descrittive e merceologiche
- Ingredienti
- Modalità di conservazione (ove obbligatorio)

11.3 IDENTIFICAZIONE DEI DOCUMENTI INTERNI

I documenti devono essere identificati (mediante un codice e/o un nome univoco) e gestiti in forma controllata (intestazione con numerazione pagine, stato di revisione e/o data ed indicazione sulle responsabilità di redazione-verifica ed approvazione, nonché annotazione in merito alle copie distribuite e relativi destinatari, ad esempio con liste di distribuzione).

11.4 IDENTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DOCUMENTI DI ORIGINE ESTERNA

Essi mantengono il titolo, la data di edizione (leggi e norme), il cliente e la data (specifiche contrattuali) propri o altro elemento identificativo individuato dal responsabile aziendale al momento della loro acquisizione. In particolare i documenti richiamati nel presente disciplinare sono così codificati:

Documento	**Codifica**	**Spiegazione**
Moduli	M XX	M= Modulo XX= numero progressivo
Istruzioni	IO XX	IO=Istruzione XX= numero progressivo

11.5 MODIFICA AI DOCUMENTI DI ORIGINE INTERNA

Tutte le volte che si effettua una qualsiasi modifica a un documento prescrittivo, esso viene sottoposto a verifica e approvazione da parte delle stesse funzioni che avevano verificato e approvato la versione precedente.

Ogni aggiornamento di un documento (Disciplinare compreso) comporta l'innalzamento del suo stato di revisione.

La distribuzione delle copie aggiornate alle funzioni destinatarie comporta la sostituzione integrale del vecchio documento .

11.6 CONSERVAZIONE ED ARCHIVIO DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

Tutti i Documenti richiamati nel presente disciplinare sono riassunti nel modulo M04: la loro conservazione viene fatta presso gli uffici aziendali in condizioni di protezione da inondazioni e incendi per almeno 5 anni.

Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale

E R S A

DIREZIONE

DECRETO N. 10/ DIR/GBP/gbp

OGGETTO: Legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. "Disciplinare tecnico per la produzione di formaggi caprini", revisione 02, presentato dalla Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine. Conformità ai requisiti previsti dalla legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, art. 3, comma 1. Approvazione del disciplinare.

L'anno 2007, il giorno diciotto del mese di gennaio, presso la sede dell'Ente in Gorizia, Via Montesanto 15/6,

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA - la legge regionale 24 marzo 2004, n. 8 concernente la trasformazione dell'Agenzia regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA, istituita con legge regionale 1 ottobre 2002, n. 24;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1765 del 02.07.2004 di riparto delle competenze in materia di agricoltura, fra l'Amministrazione regionale e l'Agenzia, in applicazione della citata L.r. 8/2004;

VISTO il D.P.Reg.. 27 agosto 2004, n. 0277/Pres. recante "Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli enti regionali" e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 1348 del 15.06.2006 recante "Art. 7, comma 7, del Regolamento di organizzazione regionale e degli enti regionali Articolazione e

declaratoria delle funzioni delle strutture organizzative direzionali della Presidenza della regione, delle Direzioni centrali e degli Enti regionali";

VISTI i propri decreti:

- n. 223 dd. 28.12.2006 avente per oggetto l'approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2007 e bilancio pluriennale 2007-2009 e il relativo documento tecnico di accompagnamento e specificazione, in corso di approvazione;
- n. 224 dd. 28.12.2006 avente per oggetto l'adozione del Piano operativo 2007, in corso di approvazione;
- n. 225 dd. 28.12.2006 avente per oggetto l'autorizzazione alla gestione provvisoria per l'anno 2007, in corso di approvazione;

VISTA la legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 art. 1, comma secondo ed art. 2, comma secondo, che affida all'ERSA tra l'altro il compito di:

- promozione ed organizzazione delle attività necessarie per ottenere il riconoscimento di un marchio di qualità a carattere collettivo dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo pastorali, sia freschi che trasformati;
- individuazione dei prodotti da ammettere al marchio Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA);
- predisposizione dei disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto fresco o trasformato;

VISTO in particolare, che la LR 21/2002 prevede all'art. 3, comma 1 che i disciplinari di produzione, elaborati per categoria di prodotto, fresco o trasformato, ai fini dell'ammissibilità all'uso del marchio "Agricoltura Ambiente Qualità – AQUA" devono comprendere almeno i seguenti elementi:

a) descrizione dei requisiti, obiettivi e controllabili, del prodotto, con l'indicazione delle principali specifiche di tipo fisico, chimico, microbiologico e organolettico;

b) descrizione delle fasi e delle tecniche di produzione, trasformazione e conservazione necessarie per l'ottenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto;

c) criteri di identificazione e rintracciabilità, dalle materie prime al prodotto finale;

VISTO il "Disciplinare tecnico per la produzione di formaggi caprini", revisione 02 del 05.06.2006, della Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante e le "Schede tecniche di prodotto formaggio caprino stagionato e formaggio caciotta caprina", revisione 01 del 24.04.2006, allegate "sub B" al presente decreto del quale fanno parte integrante, presentati in data 15.01.2007;

CONSIDERATO che detto disciplinare, nei suoi contenuti, comprende gli elementi previsti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RISCONTRATA la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di formaggi caprini", revisione 02, e delle "Schede tecniche di prodotto formaggio caprino stagionato e formaggio caciotta caprina" revisione 01, presentati dalla Associazione per la

valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;

RITENUTO di approvare il "Disciplinare tecnico per la produzione di formaggi caprini", revisione 02, e le "Schede tecniche di prodotto formaggio caprino stagionato e formaggio caciotta caprina", revisione 01, presentati dalla Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine;

CONSIDERATO che, giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria;

d e c r e t a

per le causali di cui in premessa:

- la conformità del "Disciplinare tecnico per la produzione di formaggi caprini", revisione 02, e delle "Schede tecniche di prodotto formaggio caprino stagionato e formaggio caciotta caprina", revisione 01, presentati, in data 15.01.2007, dalla Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine, ai requisiti richiesti dall'art. 3, comma 1, della LR 21/2002;
- di approvare il "Disciplinare tecnico per la produzione di formaggi caprini", revisione 02 del 05.06.2006, della Associazione per la valorizzazione dei Prodotti Ovicaprini del Friuli Venezia Giulia di Udine, allegato "sub A" al presente decreto del quale fa parte integrante, e le "Schede tecniche di prodotto formaggio caprino stagionato e formaggio caciotta caprina", revisione 01 del 24.04.2004, allegate "sub B" al presente decreto del quale fanno parte integrante;

- che giusta la previsione dell'art. 38 del DPGR 0105/Pres, il presente decreto non è soggetto al controllo preventivo di ragioneria.

IL DIRETTORE GENERALE
dott. Josef Parente

VISTO: IL PRESIDENTE: ILLY
VISTO: IL SEGRETARIO GENERALE: ZOLLIA

BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PARTE I-II-III (FASCICOLO UNICO)

DIREZIONE E REDAZIONE (pubblicazione atti nel B.U.R.)

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE SEGRETARIATO GENERALE E RIFORME ISTITUZIONALI
SERVIZIO AFFARI DELLA PRESIDENZA
Via Carducci 6 – 34133 Trieste
Tel. +39 040 377.3607
Fax +39 040 377.3554
e-mail: ufficio.bur@regione .fvg.it

AMMINISTRAZIONE (abbonamenti, fascicoli, spese di pubblicazione atti nella parte terza del B.U.R.)

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE PATRIMONIO E SERVIZI GENERALI
SERVIZIO PROVVEDITORATO
Corso Cavour 1 – 34132 Trieste
Tel. +36 040 377.2037
Fax +39 040 377.2383
e-mail: s.provveditorato.bur@regione.fvg.it

VENDITA FASCICOLI FUORI ABBONAMENTO dell'anno in corso e di annate pregresse

Rivolgersi all'ufficio AMMINISTRAZIONE sopra indicato.

PREZZI E CONDIZIONI in vigore dal 1° gennaio 2007
(ai sensi della delibera GR n. 2930 dd. 1 dicembre 2006)

ABBONAMENTI

- Periodo di abbonamento — 12 MESI
- Tipologie di abbonamento:
    - FORMA CARTACEA — € 90,00
    - PRODUZIONE SU CD — € 75,00
    - ACCESSO WEB VERSIONE CERTIFICATA — € 60,00
    - INOLTRO PDF FASCICOLI VERSIONE CERTIFICATA TRAMITE POSTA ELETTRONICA — € 60,00
- Per gli abbonamenti con destinazione estero i suddetti prezzi sono raddoppiati.
- L'abbonamento al B.U.R. tramite accesso web e su CD prevede la fornitura gratuita di un CD contenente la raccolta completa dei fascicoli pubblicati nell'anno.
- Per il solo anno 2007 ed a conclusione dell'annata, ai sottoscrittori di un abbonamento in forma cartacea, sarà fornito in omaggio un CD contenente la raccolta completa dei fascicoli pubblicati nell'anno.
- AGEVOLAZIONE RICONOSCIUTA ALLE DITTE COMMISSIONARIE che sottoscrivono un abbonamento per conto terzi: 20% (ventipercento).

FASCICOLI

PREZZO UNITARIO DEL FASCICOLO, prodotto sia su CD che in forma cartacea, forfetariamente per tutti i tipi di fascicoli:

ANNO CORRENTE — € 5,00
ANNO ARRETRATO — € 10,00

- PREZZO UNITARIO del CD contenente la raccolta di tutti i fascicoli pubblicati in un anno solare. — € 30,00
- RIPRODUZIONE in copia cartacea dei numeri esauriti, o per urgente necessita' del committente: pari al prezzo fissato per il fascicolo originale.
- Per le forniture dei fascicoli con destinazione estero i suddetti prezzi sono raddoppiati.

MODALITÀ E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E FORNITURA DEI FASCICOLI

L'attivazione ed il rinnovo di un abbonamento e la fornitura di singoli fascicoli avverranno previo pagamento ANTICIPATO del corrispettivo prezzo nelle forme in seguito precisate. A comprova dell'avvenuto pagamento, dovrà essere inviata copia della ricevuta quietanzata alla Direzione centrale patrimonio e servizi generali – Servizio provveditorato – Corso Cavour, 1 – 34132 Trieste – FAX n. +39 040 377.2383 e-mail: s.provveditorato.bur@regione.fvg.it.
Dato atto che per isoli prodotti e servizi informatici **(CD, ON-LINE ed e-mail)** sussiste l'obbligo dell'emissione di fattura, nell'anticipare la copia del versamento effettuato è necessario **indicare i dati fiscali dell'acquirente (ragione sociale / nome.cognome - indirizzo completo - codice fiscale / partita IVA)**.

- **La decorrenza dell'abbonamento** a seguito di nuova attivazione od una sua riattivazione in quanto scaduto avverrà di norma dal primo numero del mese successivo alla data del versamento o del suo riscontro. **Non è previsto** l'invio dei fascicoli ARRETRATI rientranti nel periodo di abbonamento attivato o riattivato, ma sarà garantita la durata dell'abbonamento in DODICI MESI.
- In attesa del riscontro dell'avvenuto versamento del canone di rinnovo, di norma l'invio dei fascicoli oltre la data di scadenza dell'abbonamento è prorogato per un'ulteriore mese. Superato detto periodo, l'abbonamento in essere viene **SOSPESO D'UFFICIO.**
- Eventuale **DISDETTA DELL'ABBONAMENTO** dovrà essere comunicata per iscritto e pervenire **ENTRO 15 GIORNI dalla data di scadenza** al citato Servizio Provveditorato.
- **I FASCICOLI NON PERVENUTI** nel corso del periodo di abbonamento dovranno essere richiesti per iscritto al Servizio medesimo**.** La relativa fornitura è così disposta:
    - in caso di segnalazione effettuata entro SEI SETTIMANE dalla data di pubblicazione del fascicolo: fornitura GRATUITA;
    - in caso di segnalazione oltre il suddetto termine: fornitura A PAGAMENTO.
- Tutti i prezzi degli abbonamenti e dei fascicoli si intendono comprensivi di IVA e delle spese di spedizione.

SPESE PUBBLICAZIONE INSERZIONI NELLA PARTE TERZA DEL B.U.R.

- Si precisa che ai sensi del nuovo Regolamento recante le norme per le pubblicazioni del B.U.R.:
    - i testi degli atti da pubblicare devono pervenire alla Redazione tramite il servizio telematico che sarà disponibile attraverso accesso riservato ad apposita sezione del portale internet della Regione.
      Tale procedura consentirà, tra l'altro, di determinare direttamente il costo della pubblicazione che il richiedente sarà tenuto ad effettuare in forma anticipata rispetto l'effettiva pubblicazione sul B.U.R.;
    - l'inoltro del documento in forma cartacea - ammesso solo in caso di motivata impossibilità organizzativa dei soggetti estensori - comporterà l'applicazione di tariffe maggiorate nelle misure sotto specificate, fermo restando il pagamento anticipato della spesa di pubblicazione;
    - gli atti da pubblicare, qualora soggetti all'imposta di bollo, devono essere trasmessi nella forma cartacea in conformità alla relativa disciplina.
- Il calcolo della spesa di pubblicazione è determinato in base al numero complessivo dei caratteri, spazi, simboli di interlinea, ecc. che compongono il testo da pubblicare.
  Il relativo conteggio è rilevabile tramite apposita funzione nel programma Word nonché direttamente dal modulo predisposto nella sezione dedicata nel portale della Regione.
- La pubblicazione di avvisi, inserzioni ecc. avverrà previo PAGAMENTO ANTICIPATO della corrispettiva spesa – fatte salve specifiche e motivate deroghe – nelle forme in seguito precisate.
  A comprova dell'avvenuto pagamento, dovrà essere inviata copia della ricevuta quietanzata alla Direzione centrale patrimonio e servizi generali – Servizio provveditorato – Corso Cavour, 1 – 34132 Trieste – FAX n. +39 040 377.2383.

- Le tariffe unitarie sono applicate secondo le seguenti modalità:

TIPO TARIFFA	MODALITÀ TRASMISSIONE TESTO	TIPO PUBBLICAZIONE	TARIFFA UNITARIA PER CARATTERE, SPAZI, ECC.	
A)	ON-LINE	NON OBBLIGATORIA	TARIFFA BASE	€ 0,050
B)	ON-LINE	OBBLIGATORIA	TARIFFA A) MENO 20%	€ 0,040
A.1)	Forma CARTACEA	NON OBBLIGATORIA	TARIFFA A) PIÙ 50%	€ 0,075
B.1)	Forma CARTACEA	OBBLIGATORIA	TARIFFA B) PIÙ 50%	€ 0,060

- Il costo per la pubblicazione di tabelle e diverse tipologie di documenti sarà computato forfetariamente con riferimento alle succitate modalità. Nella fattispecie, le sottoriportate tariffe saranno applicate per ogni foglio di formato A/4 anche se le dimensioni delle tabelle, ecc. non dovessero occupare interamente il foglio A/4:

TIPO TARIFFA	MODALITÀ TRASMISSIONE TESTO	TIPO PUBBLICAZIONE	TARIFFA UNITARIA PER FOGLIO A/4 INTERO O PARTE	
A-tab)	ON-LINE	NON OBBLIGATORIA	TARIFFA BASE	€ 150,00
B-tab)	ON-LINE	OBBLIGATORIA	TARIFFA A) MENO 20%	€ 120,00
A.1-tab)	Forma CARTACEA	NON OBBLIGATORIA	TARIFFA A) PIÙ 50%	€ 225,00
B.1-tab)	Forma CARTACEA	OBBLIGATORIA	TARIFFA B) PIÙ 50%	€ 180,00

- Per la pubblicazione degli Statuti dei Comuni, delle Province e delle Comunità montane della Regione Friuli Venezia Giulia, e/o di parziali modifiche degli stessi, sono applicate le seguenti agevolazioni:

PROVINCE e COMUNI con più di 5.000 abitanti	riduzione del 50% su tariffe B. e B.1
COMUNI con meno di 5.000 abitanti	riduzione del 75% su tariffe B. e B.1
COMUNITÀ MONTANE	riduzione del 50% su tariffe B. e B.1

- Tutte le sopraindicate tariffe s'intendono I.V.A. esclusa

MODALITÀ DI PAGAMENTO

I pagamenti del canone di abbonamento, delle spese di acquisto dei fascicoli B.U.R. fuori abbonamento e le spese di pubblicazione degli avvisi, inserzioni, ecc. nella parte terza del B.U.R. dovranno essere effettuati mediante versamento del corrispettivo importo sul conto corrente postale n. 238345 intestato alla UNICREDIT BANCA S.p.A. – Tesoreria della Regione Aut. Friuli Venezia Giulia – Via S. Pellico 3 – 34122 Trieste, ABI 07601 CAB 02200 (per diverse modalità di pagamento rivolgersi all'Ufficio amministrazione B.U.R.).

OBBLIGATORIAMENTE dovrà essere indicata la riferita causale del pagamento, così dettagliata:

- per abbonamenti al B.U.R. "**CARTACEO**" — **ABB.TO BUR N° ******* (per rinnovo) o "**NUOVO ABB.TO BUR**" **- CAP. 710/270/178**
- per abbonamenti al B.U.R. "**CD, ON LINE ed E-MAIL**" (ATTENZIONE! **CAP.** diverso dal precedente) — **ABB.TO BUR N° ******* (per rinnovo) o "**NUOVO ABB.TO BUR**" **- CAP. 1710/270/178**
- per spese pubbl. avvisi, ecc. — **INSERZ.BUR – INVIO PROT.N. ******* **- CAP. 708/270/178**
- per acquisto fascicoli B.U.R. — **ACQUISTO FASCICOLO/I BUR** **- CAP. 709/270/178**

GUIDO BAGGI - Direttore responsabile
EMANUELA ZACUTTI - Responsabile di redazione
iscrizione nel Registro del Tribunale di Trieste n. 818 del 3 luglio 1991

in collaborazione con INSIEL S.p.A.
impaginato con Adobe Indesign CS2 ®
stampato da IS COPY s.r.l. Via Flavia 23 - 34148 Trieste